取扱説明書	RN-P873B-XHBHL RN-P863B-XHBHL RN-P873B-XHBHR RN-P863B-XHBHR RN-P873B-XBBHL RN-P863B-XBBHL RN-P873B-XBBHR RN-P863B-XBBHR RN-P873B-XAAHL RN-P863B-XAAHL RN-P873B-XAAHR RN-P863B-XAAHR	110800200834 110800200835 110800200836 110800200837 110800200838 110800200839	110800200840 110800200841 110800200842 110800200843 110800200844 110800200845	13	01	01'

1. 取扱説明書

TOKYO GAS 家庭用

グリル付
ビルトインコンロ

	品名	
75cm幅	RN-P873B-XBBHL	11-080-02-00836
	RN-P873B-XBBHR	11-080-02-00837
	RN-P873B-XAAHL	11-080-02-00838
	RN-P873B-XAAHR	11-080-02-00839
	RN-P873B-XHBHL	11-080-02-00834
	RN-P873B-XHBHR	11-080-02-00835
60cm幅	RN-P863B-XBBHL	11-080-02-00842
	RN-P863B-XBBHR	11-080-02-00843
	RN-P863B-XAAHL	11-080-02-00844
	RN-P863B-XAAHR	11-080-02-00845
	RN-P863B-XHBHL	11-080-02-00840
	RN-P863B-XHBHR	11-080-02-00841

よく読んで安全に正しくお使いください。

ご愛用の皆様へ

このたびは両面焼グリル付三口ガスビルトインコンロをお買い上げいただきまして、ありがとうございます。

- ●ご使用の前に、この取扱説明書をお読みいただき安全に正しくお使いください。
- ●この取扱説明書の裏表紙が保証書になっています。内容をよくご確認のうえ、大切に保存してください。
- ●幼いお子様にはさわらせないでください。
- ●本製品は家庭用なので業務用のような使い方をされますと著しく寿命が縮まります。
- ●この製品は国内専用です。海外では使用できません。
- ●取扱説明書を紛失した場合は、お買い上げの販売店、またはもよりの東京ガスにて再購入してください。

炊飯機能でより上手に炊飯できるように別売で炊飯専用なべがあります。

保証書付 型式の呼び RB78W2ARL/R RB38W2ARL/R

取扱説明書

システムキッチン用〈ビルトインコンロ〉

もくじ

保証書

グリル付ビルトインコンロ

品名	RN-P873B-XBBHL	RN-P873B-XBBHR	RN-P873B-XAAHL	RN-P873B-XAAHR	RN-P873B-XHBHL	RN-P873B-XHBHR
型式の呼び	RB78W2ARL	RB78W2ARR	RB78W2ARL	RB78W2ARR	RB78W2ARL	RB78W2ARR

品名	RN-P863B-XBBHL	RN-P863B-XBBHR	RN-P863B-XAAHL	RN-P863B-XAAHR	RN-P863B-XHBHL	RN-P863B-XHBHR
型式の呼び	RB38W2ARL	RB38W2ARR	RB38W2ARL	RB38W2ARR	RB38W2ARL	RB38W2ARR

上記製品をお買い上げいただきましてありがとうございます。この保証書は、東京ガス供給区域内において、[illegible]にて使用になる場合に、下記記載内容で無料修理をお約束するものです。

記

1. 保証期間は、お買い上げの日から1年間とし、本体を対象にします。付属品は対象外です。なお、下記部品については以下の年数を保証いたします。
   電装基板……3年
2. 万一故障の場合は、お買い上げの販売店または、もよりの東京ガスへお申し出ください。原則として、出張修理いたします。
3. サービス員がお伺いした時に保証書をご提示ください。
4. 保証期間内においても、次の場合は有償修理といたします。
   - (1) 住宅用途以外でご使用になる場合の不具合
   - (2) 取扱説明書等の記載事項によらないでご使用した場合の不具合
   - (3) 器具を調整、改造された場合の不具合（但し、当社都合の場合はのぞきます）
   - (4) お買い上げ後、取付場所の移動、落下等による不具合
   - (5) 建築躯体の変形等器具本体以外に起因する当該器具の不具合、塗装の色あせ等の経年変化またはご使用に伴う摩耗等により生じる外観上の現象
   - (6) [illegible]の空気環境に起因する不具合
   - (7) 犬、猫、ねずみ、昆虫等の動物の行為に起因する不具合
   - (8) [illegible]、落雷、地震、噴火、洪水、津波等の天災地変または戦争、暴動等の破壊行為による不具合
   - (9) 指定規格以外のガス、電気または乾電池等をご使用したために起因する不具合
   - (10) 本保証書を紛失された場合
5. [illegible]やアフターサービス等についてご不明の場合は、お買い上げの販売店または、もよりの東京ガスへお問い合わせください。

保証履行者 東京ガス株式会社 〒[illegible] 東京都港区海岸一丁目5番20号

保証責任者 リンナイ株式会社 〒454-0802 名古屋市中川区福住町2番26号

■お買い上げ日および販売店名

お買い上げ日	平成　　年　　月　　日		
販売店名 住所 電話番号		扱者印	

■修理記録

この本体の修理記録は、[illegible]シートに記録します。

■お客さまへ

1. この保証書をお受け取りになる時に、販売年月日、販売店、扱者印が記入してあることを確認してください。
2. 本証書は再発行いたしませんので紛失されないように大切に保存してください。
3. [illegible]につきましては「アフターサービスは？」の項をご覧ください。
4. この保証書によって保証書を発行している者（保証履行者、保証責任者）、およびそれ以外の事業者に対するお客さまの法律上の権利を制限するものではありません。

TOKYO GAS

AH 25
78W2AR 32A

保証書

取扱説明書	RN-P873B-XHBHL RN-P863B-XHBHL RN-P873B-XHBHR RN-P863B-XHBHR RN-P873B-XBBHL RN-P863B-XBBHL RN-P873B-XBBHR RN-P863B-XBBHR RN-P873B-XAAHL RN-P863B-XAAHL RN-P873B-XAAHR RN-P863B-XAAHR	110800200834 110800200835 110800200836 110800200837 110800200838 110800200839	110800200840 110800200841 110800200842 110800200843 110800200844 110800200845	13	02	01

各部の名称と特長

各部の名称

小バーナー
ごとく大
チャオバーナー
コンロ用火力調節つまみ
電池ケースふた→9ページ
電池交換サイン→43ページ
コンロ用操作ボタン
それぞれのボタンの上にどのコンロのものか表示してあります。
左側操作ボタン用点火ロックつまみ→9ページ
グリルとびら→24ページ
グリルとびら取っ手
下火カバー→7ページ
グリル皿
グリル焼網
グリル皿受け

ごとく小
標準バーナー
（温度調節機能付）
排気口
調理中の排気がでるところです。
排気口カバー
注意ラベル
トッププレート
上火キー
下火キー
グリル用操作ボタン
ボタンの上に▭のマークが表示してあります。
右側操作ボタン用点火ロックつまみ→9ページ
コンロ・グリル操作部

※図はトッププレートが75cm幅タイプですが、60cm幅タイプも部品名称、特長は同じです。
※図はＲタイプ（チャオバーナーが左側のタイプ）です。Ｌタイプはチャオバーナーと標準バーナーが左右逆になります。

◆バーナー

温度センサー
立消え安全装置（炎検知部）
電極（点火プラグ）
バーナーキャップ上部
バーナーキャップ下部
炎口
バーナーリング
バーナー本体

コンロ・グリル操作部の名称

●標準バーナーが右側の機器の場合

火力表示ランプ
グリル使用時に点灯し、上火、下火の火力を表示します。

コンロタイマーモード表示ランプ
コンロタイマーモード設定時に点灯します。

湯わかしモード表示ランプ
湯わかしモード設定時に点灯します。

上火キー
グリルの上火の火力を調節できます。

下火キー
グリルの下火の火力を調節できます。

センサー解除モード表示ランプ
センサー解除モード設定時に点灯します。

焼き加減表示ランプ
オートメニューの焼き加減設定時に点灯します。

グリル調理タイマー表示ランプ
グリル調理タイマー使用時に点灯します。

揚げもの設定温度表示ランプ
揚げものモード設定時に設定された温度を点灯・点滅で表示します。

炊飯モード表示ランプ
炊飯モード設定時に点灯します。

炊飯キー
炊飯モードの設定時に使用します。
■炊飯モード→17ページ

揚げものキー
揚げものモード設定時に使用します。
■揚げものモード→14ページ

オートメニュー表示ランプ
オートメニュー設定時に点灯します。

タイマーセットキー
●グリル調理タイマー・コンロタイマー・湯わかしの時間を設定できます。
●グリルオートメニューの焼き加減を設定できます。

センサー解除キー（3秒押し）
あぶり料理や高温になる調理をするときなど、センサーを一時的に解除したいときに使用します。
■センサー解除モード→16ページ

オートメニューキー
魚を自動で焼き上げたいときに使用します。
■オートメニューモード→28ページ

表示部
グリル調理タイマー・コンロタイマー・湯わかしの時間・グリルオートメニューの焼き加減を表示します。

タイマー・湯わかしキー
タイマーセットと湯わかしをするコンロを選択するときに使用します。
■湯わかしモード→19ページ
■コンロタイマーモード→21ページ

●標準バーナーが左側の機器の場合

各部の名称と特長

便利・安全機能のご紹介

✤操作ボタンを戻し忘れるとブザーでお知らせ

コンロ・グリル操作ボタン戻し忘れお知らせ機能

タイマーや便利機能を使って自動消火したり、他の安全機能により消火したときに、操作ボタンを戻し忘れると、1分毎にブザーが「ピピッ」と5回鳴ってお知らせします。すぐに操作ボタンを戻してください。ただし、他のバーナーを使用中は、ブザーは鳴りません。

✤コンロ消し忘れ消火機能の時間を任意に設定

カスタマイズ機能 ➡33ページ

- **コンロ消し忘れ消火機能時間**：30～90分の間で、10分刻みおよび2時間に設定できます。「－－（約2時間）」（チャオバーナー・標準バーナー・小バーナーすべてに同時設定）に設定できます。購入時は「－－（約2時間）」に設定されています。

※この説明書では、購入時に設定されている時間で説明しています。

コンロ安全機能

✤炎が消えると、ガスを自動的にストップ

立消え安全装置 ➡41ページ

（チャオバーナー）（標準バーナー）（小バーナー）

調理中に煮こぼれなどで火が消えると、自動的にガスを止めます。

✤コンロを消し忘れても一定時間で自動消火

コンロ消し忘れ消火機能 ➡33・39・40・41ページ

（チャオバーナー）（標準バーナー）（小バーナー）

約2時間で自動消火し、消し忘れを防ぎます。

✤調理油の過熱を防ぐ

天ぷら油過熱防止機能 ➡10・39・41ページ

（チャオバーナー）（標準バーナー）（小バーナー）

調理油が過熱されると、自動的にガスを止めます。

✤鍋の焦げつきを初期段階で自動消火

焦げつき消火機能 ➡41ページ

（チャオバーナー）（標準バーナー）（小バーナー）

煮物調理などで鍋底の焦げつきがはじまりかける（めんとも…）と自動消火します。

なべの材質、調理物の種類、火力によって焦げの程度は異なります。

グリル安全機能

✤炎が消えると、ガスを自動的にストップ

立消え安全装置 ➡41ページ

グリル使用中に風などで火が消えると、自動的にガスを止めます。

✤グリル庫内が過熱すると自動消火

グリル過熱防止センサー ➡41ページ

魚などの調理物を入れずに空焼きした場合など、グリル庫内の温度が異常に高くなった場合に自動消火します。

グリル便利機能

✤水のいらない両面焼きグリル

グリル皿に水を入れずに使います。火力調節は上火と下火を別々に調節でき上火と下火の組み合わせにより4段階あります。

✤グリルとびら ➡24・36ページ

- グリルとびらを引き出す事がなくなりました。焼きものの出し入れも簡単になりました。
- グリル皿、グリルとびらがワンタッチで取りはずせ、お手入れも簡単にできます。

✤焼き時間と火加減を自動で調節

オートメニューモード ➡28ページ

生魚や、切身、干物などを自動で焼き上げます。

安全上のご注意

●必ずお守りください

この取扱説明書および製品には、お使いになる人や他の人への危害や財産への損害を未然に防ぎ、この製品を安全に正しくお使いいただくための重要な内容が説明してあります。

●以下に示す表示と意味をよく理解してから本文をお読みください。

⚠危険	この表示を無視して誤った取扱いをすると、人が死亡、重傷を負う危険、または火災の危険が差し迫って生じることが想定される内容を示しています。
⚠警告	この表示を無視して誤った取扱いをすると、人が死亡、重傷を負う可能性、または火災の可能性が想定される内容を示しています。
⚠注意	この表示を無視して誤った取扱いをすると、人が傷害を負う可能性や物的損害のみの発生が想定される内容を示しています。

●絵表示には次のような意味があります。

⚠	この絵表示は、気をつけていただきたい「注意喚起」内容です
⊘	この絵表示は、してはいけない「禁止」内容です　接触禁止　分解禁止
❗	この絵表示は、必ず実行していただく「強制」内容です

⚠ 危険

■ガス漏れに気づいたら絶対に火をつけたり、電気器具のスイッチの入・切、電源プラグの抜き差し、周辺の電話を使用しない

炎や火花で引火し、爆発事故を起こすことがあります。

火気厳禁

■ガス漏れに気づいたらすぐに使用を中止する

①すぐに使用を中止しガス栓（ねじガス栓）を閉める。

②窓や戸を開けガスを外へ出す。

③もよりのガス事業者（東京ガス）に連絡する。

必ず行う

⚠ 警告

■供給ガスと銘板に表示してあるガス種（ガスグループ）が合っていることを確認する

供給ガスと一致していない場合、そのまま使用すると不完全燃焼により、一酸化炭素中毒になったり、爆発着火でやけどをすることがあります。

銘板は機器内後方側面または機器の本体底裏面に張ってあります。

供給ガスがわからない場合はお買い上げの販売店、または東京ガスに問い合わせてください。

転居されたときも、供給ガスの種類が銘板の表示と一致していることを確認してください。

（例）銘板（12A・13Aの場合）

型式の呼び	12A・13A
	都市ガス
12A用	13A用
ガス消費量	ガス消費量
製造年月および製造番号	RN（O）

取扱説明書	RN-P873B-XHBHL RN-P863B-XHBHL RN-P873B-XHBHR RN-P863B-XHBHR RN-P873B-XBBHL RN-P863B-XBBHL RN-P873B-XBBHR RN-P863B-XBBHR RN-P873B-XAAHL RN-P863B-XAAHL RN-P873B-XAAHR RN-P863B-XAAHR	110800200834 110800200835 110800200836 110800200837 110800200838 110800200839	110800200840 110800200841 110800200842 110800200843 110800200844 110800200845	13	04	01

安全上のご注意

⚠ 警告

■設置するときは可燃物との距離を確実に離す

距離が近いと火災の原因になります。（火災予防条例で定められていますので、必ず守ってください）可燃物との距離がとれない場合は必ず別売の防熱板を取り付けてください。また表面がステンレスやタイルでも壁の内部が可燃性の場合は必ず別売の防熱板を取り付けてください。防熱板はお買い上げの販売店、または東京ガスにご相談ください。

■設置後機器の周辺を改装する場合も可燃物との距離を確実に離す

60cm幅タイプ 15cm以上　75cm幅タイプ 7.5cm以上　30cm以上　15cm以上　可燃物との距離を確実にとる　（可燃性の壁の場合）

■機器の上や周囲にはペットボトル、調理油、スプレー缶、カセットコンロ用ボンベなど燃えやすいものを置かない

熱でスプレー缶内の圧力が上がり、スプレー缶が爆発したり火災の原因になります。

■機器の周囲ではスプレー、ガソリン、ベンジンなど引火の恐れのあるものを使用しない

引火して火災の恐れがあります。

■ガス配管接続には専門の資格・技術が必要です

機器の設置・移動・取りはずし・買い替えの際には、必ずお買い上げの販売店、または東京ガスにご連絡ください。　必ず守る

※詳しくは、設置工事説明書を参照してください。

■トッププレートに衝撃を加えない

■トッププレートの上にのらない

トッププレートにひびが入り、異常過熱や火災の原因になります。ひびが入ったときは、すぐに修理を依頼してください。ひびが入るとご使用時にけがの恐れがあります。

■地震、火災、または使用中に異常な燃焼、臭気、異常音を感じた場合、使用途中で消火した場合はただちに使用を中止し、ガス栓（ねじガス栓）を閉める

故障かな？と思ったら（➡ 38 ～ 43 ページ）に従い処置をする。　ガス栓を閉める

①消火　②ガス栓を閉める

■火をつけたまま離れたり、外出、就寝をしない

調理中のものが異常過熱し火災の原因になります。特に天ぷら、揚げものをしているときは注意してください。

グリルを消し忘れると調理中のものに火がつきますので注意してください。

電話や来客の場合はいったん火を消してください。

■使用後は消火を確認しガス栓（ねじガス栓）を閉める

消し忘れによる火災の原因になります。特にグリルは消し忘れをしやすいので、機器から離れるときは必ず消火してください。　ガス栓を閉める

①消火　②ガス栓を閉める

■修理・改造は高度な専門知識が必要です。お客さまご自身では工具を使用して絶対に分解したり修理・改造は行わない

異常作動してけがの原因になります。

⚠ 注意

■点火操作時や使用中はバーナー付近に顔を近づけ過ぎない

炎や熱で顔をやけどする恐れがあります。

■衣類などの乾燥や練炭の火起しなど調理以外の用途には使用しない

火災や過熱・異常燃焼による機器焼損の原因になります。

■点火操作をしても点火しない場合は操作ボタンを消火の状態に戻して、しばらく時間をおき、周囲のガスがなくなってから再度点火操作をする

すぐに点火操作をすると周囲のガスに引火して、衣服に燃え移ったり、やけどをする恐れがあります。

■使用中、使用直後は操作ボタン・操作部・つまみ・グリルとびら取っ手以外は触れない

やけどをすることがあります。とくに幼いお子様がいる家庭ではご注意ください。　接触禁止

■幼い子供には触らせない

やけどやけがなど思わぬ事故の原因になります。

■コンロ・グリル使用中は身体の一部や衣服をバーナー付近や排気口に近づけない

衣服に炎が移ったり、排気熱によりやけどをする恐れがあります。

炎の大きさが自動的に弱火から強火へ切り替わるときがあるので注意してください。

■使用中は換気をする

使用中は窓を開けたり換気扇を回すなど換気をしてください。換気をしないと不完全燃焼による一酸化炭素中毒の恐れがあります。　換気をする

注：ただし、屋内設置で自然排気式給湯器およびふろがまを使用している場合は換気扇を回さず窓などをあけて換気してください。排気ガスが逆流することがあります。

■コンロ・グリル使用中、使用直後しばらくはトッププレートに触れない

高温になっていますのでやけどをする原因になります。　接触禁止

■点検・お手入れの際は必ず手袋をして行う

手袋をしないでお手入れすると機器の突起物などでけがをすることがあります。　必ず手袋をしてお手入れする

■扇風機や冷暖房機器の風を機器に当てない

機器焼損や作動不良の原因になります。

お願い

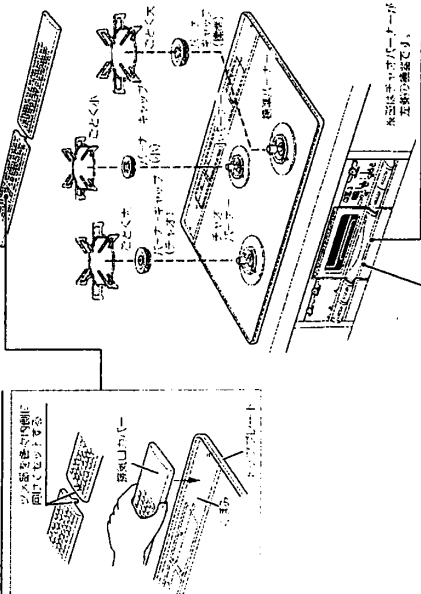
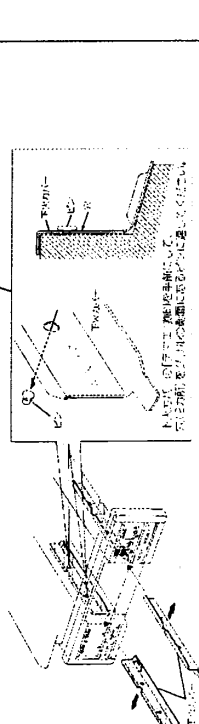
- 使用中はときどき正常に燃焼していることを確認してください。
- 使うバーナーの操作ボタンをまちがえないように注意してください。
- 使用中に、ガス栓（ねじガス栓）を操作しての消火はしないでください。
- コンロを弱火で使用している場合は、機器下のキャビネットとびらをゆっくり開閉してください。火が途中で消える場合があります。

取扱説明書	RN-P873B-XHBHL RN-P863B-XHBHL RN-P873B-XHBHR RN-P863B-XHBHR RN-P873B-XBBHL RN-P863B-XBBHL RN-P873B-XBBHR RN-P863B-XBBHR RN-P873B-XAAHL RN-P863B-XAAHL RN-P873B-XAAHR RN-P863B-XAAHR	110800200834 110800200835 110800200836 110800200837 110800200838 110800200839	110800200840 110800200841 110800200842 110800200843 110800200844 110800200845	13	05	01

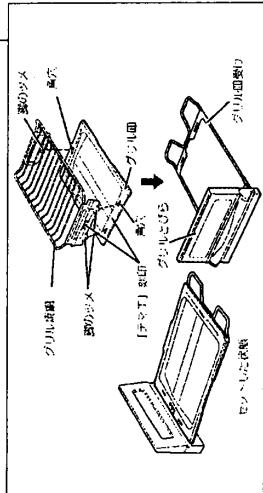
準備をしましょう

各部品のセット

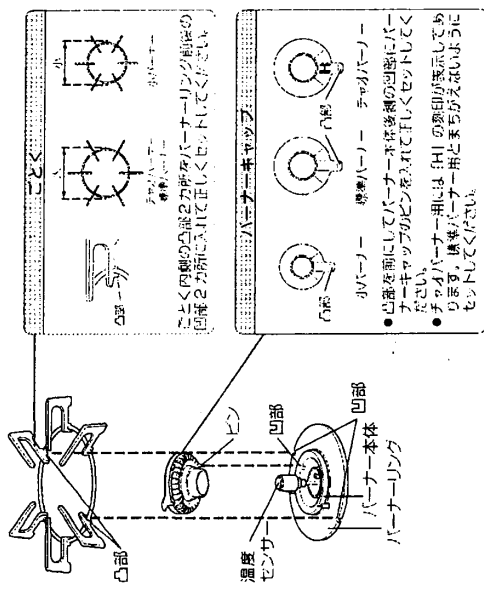
排気口カバー

2つの排気口カバーのツメ部を各々内側に向けトッププレートのくぼみにセットしてください。

下火カバー

グリル皿・グリル焼網

● グリル皿の「テマエ」刻印を手前にして、グリル皿受けにグリル皿がしっかり入るようにセットしてください。

● グリル焼網の「テマエ」刻印を手前にして、脚のツメを、グリル皿の角穴にセットしてください。

ごとく・バーナーキャップ

下図のように各部品を正しくセットしてください。

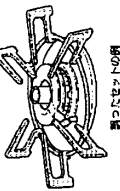
◆チャオバーナー・標準バーナー・小バーナー

⚠ 注意

■ごとくは正しくセットする
誤ったセットをするとなべなどが不安定になり、かたむいたり、倒れたりします。

確認する

誤ったセットの例

■バーナーキャップは誤ったセットで使用しない
バーナーキャップを正しく取り付けないと、点火しなかったり、炎のふぞろいや逆火を起こしたり、また、不完全燃焼による一酸化炭素中毒や器具の中に炎がもぐりこんで危険です。

バーナーキャップの浮き　バーナーキャップの裏返し

お願い

● バーナーキャップをセットしたときは必ず正常に燃焼しているか確認してください。
● バーナーキャップは分解しないでください。
● バーナーキャップ・ごとくはお客様が取り替え可能な消耗品です。薄くなったり変形して炎がふぞろいになった場合は交換が必要です。お買い上げの販売店、または東京ガスへご相談してください。➡43ページ
● ごとく・バーナーキャップ上部はホーロー仕上げです。よごれなどが焼きつくことがありますので、こまめに掃除をしてください。よごれが焼きついても性能はかわりません。➡35・36ページ

取扱説明書	RN-P873B-XHBHL RN-P863B-XHBHL RN-P873B-XHBHR RN-P863B-XHBHR RN-P873B-XBBHL RN-P863B-XBBHL RN-P873B-XBBHR RN-P863B-XBBHR RN-P873B-XAAHL RN-P863B-XAAHL RN-P873B-XAAHR RN-P863B-XAAHR	110800200834 110800200840 110800200835 110800200841 110800200836 110800200842 110800200837 110800200843 110800200838 110800200844 110800200839 110800200845	13	06	01

準備をしましょう

乾電池の取り付け ➡43

電池ケースはパネル前面にあります。⊕⊖方向を確かめて乾電池をセットしてください。

1 機器が冷めていることを確認する

2 電池ケースふたを手前に引き開く

3 電池を入れる

単1形アルカリ乾電池（1.5V）2個を下図のように⊕⊖を確認して正しくはめ込んでください。

4 電池ケースふたをもとに戻す

⚠ 警告

■乾電池は充電・分解・加熱・火の中へ投入しない

■新旧・異種の乾電池は混用しない

■器具を廃棄する場合は、乾電池をはずす
ショートや発熱、液漏れ、破裂により、けがややけどの原因になります。

■乾電池に記載してある注意事項をよくお読みいただき、正しくお使いください。

不用意な点火を防ぐ【点火ロック】

操作ボタンを押せないように、ロックすることができます。

◆ロックする

点火ロックつまみは、グリルをはさんで左右2カ所にわかれています。

1 ロックする側の操作ボタンが、2個とも消火の位置にあることを確認する

操作ボタン　点火ロック

※図は右側の操作ボタンの点火ロックです。

2 点火ロックつまみを、右方向にスライドさせる

ロックできます。

ロック

◆ロックを解除する

1 点火ロックつまみを、左方向にスライドさせる

ロックを解除できます。

解除

お願い

●ロックしてある場合は、操作ボタンを強く押し込まないでください。破損する場合があります。

コンロをお使いになる前に

コンロを使うときの注意

下記の注意や「安全上のご注意➡4ページ」をよくお読みになってお使いください。

⚠ 警告

■指定以外の補助具や大きすぎるなべなどは使わない

●コンロをおおうような鉄板や直径34cm以上のなべ、焼網、たこ焼き器、アルミはく製しる受け、ごとくのかわりに用いる、いわゆる省エネごとくなどを使うと異常燃焼し、一酸化炭素中毒の原因となります。また温度センサーが正しく作動せず発火や消火の原因にもなります。指定以外の補助具を使用した場合の機器の故障、事故については、当社では責任を負いかねます。

●バーナーリングは塗装してありますので、指定以外の補助具を使用すると温度が異常に上昇し塗装が劣化し、変色したり、はがれたりします。

⚠ 注意

■やかん、なべなどの大きさに合わせて火力を調節する

火力が強いとやかん、なべなどの取っ手が焼損したり、手に触れるとやけどをする原因になります。また自動で火力が切り替わる場合があるので火加減に注意してください。

■バーナーキャップを水洗いしたときは水気をじゅうぶん切ってからセットする

炎口が詰まったまま使用すると異常燃焼の原因になります。

■片手なべや底の丸いなべは不安定な状態で使わない

なべが傾いてやけどの原因になります。
なべの種類によっては、傾いたり、すべりやすいものがあります。
小さな片手なべや底の丸いなべは、必ず取っ手を持ちながら調理してください。
小さなべは小バーナーをご使用ください。

お願い

●みそ汁を温めなおすときは火力を弱めにして、よくかき混ぜながら温める
強火で急に温めなおすとなべ底に沈んだみそが突沸焼き上がり、みそ汁が飛び散ったり、なべがはね上がってひっくりかえることがあります。特にだし入り豆みそ（赤みそなど）に注意してください。

●煮こぼれに注意する
機器内部およびキャビネット内部のものなどが汚れます。また、トッププレート・ごとく・バーナーなどに煮こぼれが焼きついたり、機器を早くいためます。火加減に注意してください。

●火力を弱火にしたときは、消し忘れに注意してください

●調理中になべをのせかえるときは、いったん消火してください

使用中に自動的に小火になったときは　高温自動温度調節機能が作動

焼きもの調理・炒りもの調理など比較的温度の高い料理や、なべのから焼きをしたときに小火・大火と火力を調整し、なべの異常過熱を防止する機能です。（ブァオバーナー・標準バーナー）
この状態が30分以上続いた場合、または小火状態でもセンサー温度が更に上昇した場合は天ぷら油過熱防止機能が働き自動消火します。
調理ができない場合はセンサー解除モード「チャイバーナー」をお使いください。➡16ページ

ワンポイント

●炎が自動的に小火・大火と切り替わりますが、故障ではありません。
●炎の大きさが自動的に変わります。やけどの恐れがあるため、バーナー付近には顔や手などを近づけないようにしてください。
●高温自動温度調節機能が作動して、最初に小火になったとき、ブザーが「ピピピッ」と1回鳴ってお知らせします。（センサー解除モードを使用した場合も同様です。）
●自動消火した場合は、なべなどが相当熱くなっていますので、やけどなどに注意してください。

取扱説明書	RN-P873B-XHBHL RN-P863B-XHBHL RN-P873B-XHBHR RN-P863B-XHBHR RN-P873B-XBBHL RN-P863B-XBBHL RN-P873B-XBBHR RN-P863B-XBBHR RN-P873B-XAAHL RN-P863B-XAAHL RN-P873B-XAAHR RN-P863B-XAAHR	110800200834 110800200835 110800200836 110800200837 110800200838 110800200839	110800200840 110800200841 110800200842 110800200843 110800200844 110800200845	13	07	01

コンロをお使いになる前に

料理に応じてバーナーを使い分け

標準バーナー
- ■天ぷら・フライなどの揚げもの
- ■炊飯・おかゆ
- ■煮もの・煮こみ料理

チャオバーナー
- ■炒めものなど、強い火力を必要とする料理
  - ●炒飯・焼きそば・野菜炒めなど
- ■焼きものなどの高温になる料理
  - ●たこ焼き・ホイル焼き・お好み焼きなど
  - ●ポークソテー・ソーセージなど炒め焼きに近い料理

●〔チャオ〕バーナーでは、保温やあたためなどの火力を必要としない料理にお使いください。

使用できるなべと温度センサー

◆温度センサーを正しく働かせるために、必ずお読みください。

⚠ 警告

■温度センサーの上面と鍋底が密着していないときは使用しない
- ●温度センサーが鍋底の温度を正しく検知できずに、発火や途中消火、機器焼損の原因になります。
- ●中華なべ用補助ごとくを使用すると、温度センサーが鍋底に密着しない場合があります。

■耐熱ガラス容器、土鍋など熱の伝わりにくいもの、底が浅く広いなべなどでの油調理はしない

油の温度が上がりやすく発火の原因になります。

なべの種類	油料理（揚げものなど）	その他の料理（煮ものなど）	温調機能 揚げものモード →14ページ	温調機能 湯わかしモード →19ページ
アルミ 鍋 底の平らなアルミ製中華なべ	○（油量：200mℓ以上）	○	○（油量：500mℓ～1ℓ）	○ 水量（標準バーナー：500mℓ～2ℓ）（チャオバーナー：500mℓ～3ℓ）
鉄 ホーロー ステンレス（厚手） 底の平らな鉄製中華なべ	○（油量：200mℓ以上）	○	○（油量：500mℓ～1ℓ）	○ 水量（標準バーナー：500mℓ～2ℓ）（チャオバーナー：500mℓ～3ℓ）
ステンレス（薄手：鍋底厚み2.5mm未満）	×	○	○（油量：500mℓ～1ℓ）	○ 水量（標準バーナー：500mℓ～2ℓ）（チャオバーナー：500mℓ～3ℓ）
土なべ 耐熱ガラス容器	×	○	×	×
圧力なべ	×	○（ただし、消火する場合があります）	×	×
無水なべ 多層なべ	○（油量：200mℓ以上）	○	×	○ 水量（標準バーナー：500mℓ～2ℓ）（チャオバーナー：500mℓ～3ℓ）

○：適する　×：適さない（温度を正しく検知しない場合あり）

中華なべについて

- ●鍋底と温度センサーが密着していることを確かめてから使用してください。
- ●中華なべの種類によってはなべが安定せず、温度センサーが正しくはたらきません。
- ●必ず取っ手を持って調理してください。

⚠ 警告

■使用する調理油の量は200mℓ以上で行う

調理油の量がはじめから少なかったり、減ってきたりすると発火することがあります。

調理油の量200mℓ以上

■チャオバーナーで揚げものをするときは、センサー解除モードを使用しない

センサー解除モード使用中は、焦げつき消火機能と天ぷら油過熱防止機能が解除されていますので、調理油が過熱され発火のおそれがあります。

⚠ 注意

■温度センサーのお手入れはこまめに行うまた上下にスムーズに動くことを確認する

なべ底に密着しなくなり調理油が発火する場合があります。また、動きが悪いとなべなどが傾き、お湯などがこぼれやけどをする原因にもなります。なべの重さは調理物を含め300g以上必要です。密着しない場合、点検・修理を依頼してください。

上下動を確認　温度センサー

■温度センサーに強いショックを加えたりキズをつけない

なべ底にセンサーが密着しなくなり、調理油が発火する場合があります。

炊飯に適したなべを使いましょう →17ページ

炊飯に使用するなべの種類	ごはん	おかゆ	炊飯量・ポイント
別売の炊飯専用なべ	○	○	白米3合、全がゆ0.5合（おかゆを炊く場合、吹きこぼれますので、ふたをずらして使用してください。）
アルミ製のなべ	○	○	薄手（2mm以下）の場合は焦げつきやすくなります。
ホーロー、ステンレス製のなべ	○	○	・白米は焦げる場合があります。 ・薄手（2.5mm以下）のステンレス製のなべの場合は焦げつきやすくなります。
土なべ	×	○	おかゆ以外は炊けません。
ガラスなべ・圧力なべ・多層なべ	×	×	うまく炊けないので使用しないでください。

○：適する　×：適さない（温度を正しく検知しない場合あり）

◆なべは正しくセットする

なべにふたをして、なべ底の中心が温度センサーの頭部に密着するようにセットしてください。

ごとく　温度センサー

上手に炊飯するためになべを選ぶ

- ●ふきこぼれて、ご飯がかたくなったり焦げたりする原因になります。

コンロを使いましょう

コンロ操作の基本

コンロバーナーには消し忘れ消火機能がついています。チャオバーナー・標準バーナー・小バーナーは約2時間連続使用すると自動消火します。→3ページ

① 準　備

1 ガス栓（ねじガス栓）を全開にする

機器下方のキャビネット内にあるガス栓（ねじガス栓）を全開にします。

2 ロックを解除する

点火ロックつまみを左へスライドさせ点火ロックを解除します。→9ページ

ロック解除

② 点　火

1 操作ボタンをいっぱいに押す

点火確認ランプが点灯します。

点火確認ランプ点灯

ワンポイント

- 火力調節つまみの位置が「弱」のとき操作ボタンを押すと「弱」の方向に移動します。ただしチャオバーナーは中火点火式のため、他のコンロと違い火力調節つまみが「中火」の位置に移動しますので強めに押してください。
- すべてのコンロとグリルが同時に放電します。これは全力所放電する構造となっていますので異常ではありません。
- 長期間使用していなかったり、初一番などはじめて点火するときは、ガス管内に空気が入っていて点火しにくいことがあります。

2 バーナーへ火移りしたことを確かめてから手を離す

③ 火力調節

1 火力調節つまみを左右にゆっくりスライドさせる

- 左にスライド：火力が強くなる
- 右にスライド：火力が弱くなる

強火　弱火

ワンポイント

- 火力調節つまみを早く操作すると消火したり、炎が一瞬大きくなる場合があります。

④ 消　火

1 操作ボタンを押す

点火確認ランプが消灯し、操作ボタンが戻ります。必ず火が消えたことを確認してください。

点火確認ランプ消灯

ワンポイント

- 自動消火したときは、操作ボタンは戻りません。すぐに操作ボタンを消火の状態に戻してください。
- 操作ボタンを戻すまで、1分毎にブザーが「ピピッ」と5回鳴ってお知らせし続けます。→3ページ

⚠ 注　意

接触禁止

■**使用中、使用直後は操作ボタン・操作部・つまみ・グリルとびら取っ手以外は触れない**
やけどをすることがあります。とくに幼いお子様がいる家庭ではご注意ください。

■**コンロ・グリル使用中、使用直後しばらくはトッププレートに触れない**
高温になっていますのでやけどをする原因になります。

コンロ操作部の使いかた

表示部　タイマーセットキー　タイマー湯わかしキー　センサー解除キー　揚げものキー　炊飯キー

※図は標準バーナーが右側の機器の場合です。
※操作部の詳細は2ページを参照してください。

調理油の温度を自動調節【揚げものモード】

揚げものモードは標準バーナーで、揚げもの時に使用できるモードです。
天ぷら・フライなどの揚げものを調理するときに油の温度を一定に保つことができます。

① 点　火

1 標準バーナーの点火操作をする

点火操作→13ページを参照してください。
火力調節はなべの大きさに応じた火力にしてください。

点火確認ランプ点灯

② モード設定

1 揚げものキーを押す

揚げもの設定温度表示ランプが点灯します。

ワンポイント

- 揚げものキーの1回めの操作時は、180℃に設定されています。

③ 温度設定

1 揚げものキーを押し、温度を設定する

揚げものキーを押すごとに、「180℃」→「200℃」→「160℃」→消灯（取り消し）→「180℃」…の順で切り替わります。

〈揚げもの調理の設定温度の目安〉

温度	料理
160℃	とりのからあげ、フリッター、ドーナツ
180℃	天ぷら、コロッケ、フライ、とんかつ
200℃	クルトン、かきもちあげ

ワンポイント

- 調理の途中でも設定温度を変えることができます。
- 消灯（取り消し）にすると揚げものモードが取り消され自動判別モード→22ページに設定されます。
- 揚げものモード使用中に炊飯キーは押さないでください。（炊飯モードに切り替わります。）

④ 調　理

1 油が設定された温度になると…

ブザーが「ピピピッ」と3回鳴ってお知らせします。

2 食材を投入し、調理をはじめる

自動的に火力調節して油の温度を設定温度に保ちます。
途中で材料を多く入れ油温が大きく下がった場合に、設定温度になったとき再びブザーが「ピピピッ」と3回鳴ってお知らせします。

⑤ 終　了

1 操作ボタンを押して消火の状態にする

点火確認ランプと揚げもの設定温度表示ランプが消灯します。
必ず火が消えたことを確認してください。

点火確認ランプ消灯

ワンポイント

- 揚げものモードの油の温度は、天ぷら用鉄製なべで設定してあります。なべの種類・材質や厚さ、油量などにより、設定した温度と異なる場合があります。加減してお使いください。
- なべの材質は、鉄製なべで、油量は0.5〜1ℓが最適です。
アルミや銅は設定温度より低めに、ステンレス・ホーローは高めに温度制御します。
油量が多いと設定温度より低めに、油量が少ないと高めに温度制御します。

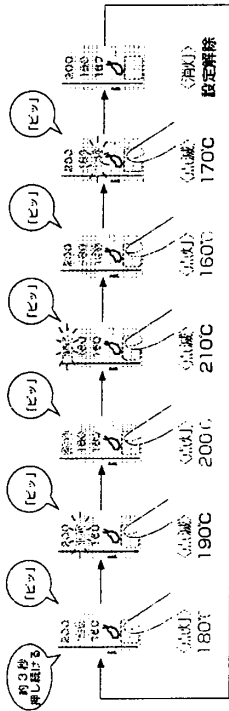
コンロを使いましょう

表示温度より10℃高く設定（170℃・190℃・210℃）をする場合

最初に揚げものキーを押したときに、そのまま3秒押し続けることにより、+10℃の温度設定ができます。

1 標準バーナーの点火操作をする

点火操作→13ページを参照してください。

点火確認ランプ点灯

2 揚げもののキーを押して「180℃」に設定したまま、揚げものキーを押し続ける

- 180℃の設定になると「ピッ」と鳴りますが、そのまま押し続けてください。

（押し続けて、約3秒後）

- 約3秒押し続けると再び「ピッ」と鳴り、190℃の設定になり、180℃ランプが点滅します。

3 揚げもののキーを押すごとに「ピッ」と1回鳴って170℃まで10℃ごとの温度設定ができます

ワンポイント
- 消火した場合は、この設定は解除されます。ご使用の際は、その都度、設定操作を行ってください。
- 調理の途中でも設定温度を変えることができます。

高温調理をする【センサー解除モード】

センサー解除モードはチャオバーナーで、炒る料理やあぶり料理などのから焼きにちかい高温調理をしたいときに使用できるモードです。
焦げつき消火機能と天ぷら油過熱防止機能を解除し、高温調理ができます。（約30分間使用できます。）
下の図はすべてチャオバーナーが左側の機器の場合です。

① 点火

1 チャオバーナーの点火操作をする

点火操作→13ページを参照してください。

点火確認ランプ点灯

② モード設定

1 センサー解除キーを3秒長押しする

表示部が「 」→「 」→「 」→「 」と表示されます。「 」が表示されたとき、「ピッ」と1回鳴ってお知らせすると同時にセンサー解除モード表示ランプが点灯し、センサー解除モードに設定されます。

ワンポイント
- もう一度センサー解除キーを押すと取り消しになります。

③ 調理

1 食材を投入し、調理をはじめる

2 約30分経過すると…

ブザーが「ピー」と3回鳴ってお知らせし、センサー解除モード表示ランプが消灯し、自動消火します。
また、表示部が「00」と「-3」を交互に点滅します。

④ 終了

操作ボタンを押して消火の状態にする

点火確認ランプが消灯します。
必ず火が消えたことを確認してください。→13ページ

点火確認ランプ消灯

ワンポイント
- 消火の状態に戻すまで、チャオバーナーの点火確認ランプは点滅し続けます。

取扱説明書	RN-P873B-XHBHL RN-P863B-XHBHL RN-P873B-XHBHR RN-P863B-XHBHR RN-P873B-XBBHL RN-P863B-XBBHL RN-P873B-XBBHR RN-P863B-XBBHR RN-P873B-XAAHL RN-P863B-XAAHL RN-P873B-XAAHR RN-P863B-XAAHR	110800200834 110800200835 110800200836 110800200837 110800200838 110800200839	110800200840 110800200841 110800200842 110800200843 110800200844 110800200845	13	10	01

コンロを使いましょう

ごはんもおかゆもコンロで炊ける【炊飯モード】

炊飯モードは標準バーナーで使用できるモードです。
「ごはんモード」と「おかゆモード」があります。また、別売の炊飯専用なべをお使いいただくと、上手に炊飯できます。

お米の準備【炊飯モード】

炊飯モードを使う前のお米の準備について説明しています。

① お米をはかる

1 180mℓ用計量カップでお米をはかる

180mℓ用計量カップを使うと、1カップで米1合になります。

- 1回で炊ける量は、
  ごはん：1〜5合（5合以上は炊けません）
  おかゆ：全がゆは1合以下（約5人前）
  七分がゆは0.5合以下（約3人前）

② お米を洗う

1 たっぷりの水でさっとかき混ぜ、水を素早く捨てる

2 「かき混ぜ→洗い流す」を数回繰り返す

にごりがうすくなるまで手早く洗ってください。

ワンポイント
- 無洗米の場合は、1、2度すすいでにごりを少なくしてください。にごったまま炊飯するとデンプン質が沈殿し、炊飯不良の原因になります。

ワンポイント
- 白米について
  ・新米はやや水をやや少なめにしてください。
- 無洗米について
  ・無洗米は水を加えると表面に気泡ができて、水が吸収されにくくなります。一度洗い流すか、よくかき混ぜて気泡を除去してください。
  ・水の量を約5%程度多くする、または、無洗米専用計量カップを使ってください。
  ・別売の炊飯専用なべ（RTR-030）で3合を炊くと、ふきこぼれる場合があります。
- 胚芽精米、輸入米、古米、麦ごはんについて
  ・水に浸してから炊飯してください。
  ・水をやや多めにしてください。
- おかゆについて
  ・途中でかき混ぜると焦げつきやすく、粘りがでて風味が悪くなります。
  ・塩はでき上がる直前に入れてください。
  ・出し汁やお茶を使ったおかゆもできます。
- 炊き込みごはんの場合は、具の重量と同じ程度の水を余分に加える。別売の炊飯専用なべ（RTR-030）で3合を炊くと、ふきこぼれる場合があります。
- お米が入っている袋に記載してある内容（方法、手順など）を確認してから炊飯してください。

③ 水加減をする

新米・古米、かため・やわらかめなど、好みに応じて水を加減してください。
炊飯に適したなべを使用してください。➡12ページ

1 180mℓ用計量カップで水をはかる

180mℓ用計量カップを使うと、1カップで水180mℓになります。

〈水加減の目安〉

米の量	水量		
	炊飯	おかゆ	
容量（重量：合数）		全がゆ	七分がゆ
45mℓ（38g：0.25合）	—	360mℓ	470mℓ
90mℓ（75g：0.5合）		540mℓ	630mℓ
180mℓ（150g：1合）	300mℓ	900mℓ	—
270mℓ（225g：1.5合）	390mℓ		
360mℓ（300g：2合）	480mℓ	—	—
450mℓ（375g：2.5合）	580mℓ		
540mℓ（450g：3合）	670mℓ	—	—
720mℓ（600g：4合）	930mℓ	—	—
900mℓ（750g：5合）	1130mℓ	—	—

④ お米を水に浸す

ごはんモードやおかゆモードの場合、浸しおきをしてください。

〈お米を浸す時間の目安〉

お米の種類		お米を水に浸す時間	
		春〜夏	秋〜冬
炊飯	白米・無洗米	30分以上	60分以上
炊飯	胚芽精米・輸入米・古米・麦ごはん	60分以上	90分以上
おかゆ		0〜30分	0〜30分

お願い
- 無洗米の場合は必ず浸しおきをして、炊いてください。ふきこぼれる場合があります。

ワンポイント
- 洗米した後、必ず30分以上水に浸してから炊飯してください。
- 洗米してすぐのお米を、炊飯するとごはんがかたくなります。
- 一度水に浸したお米は、砕けやすくなります。砕け米が混じったり、お米をとぎ足りない場合はニオイ、黄ばみ、炊飯がうまくできない原因になります。

ご飯を炊く【炊飯モード】

機器を囲う油ガードなどを設置すると排気の流れが変わり、燃焼不良となり、炊きムラなどの原因になります。炊飯時は油ガードを取り除いてください。

① 点　火

1 標準バーナーの点火操作をする

点火操作 ➡13ページを参照してください。

② 火力調節

1 火力調節つまみを炊飯位置に合わせる

火力調節のつまみを右にゆっくりスライドさせます。

ワンポイント
- **炊飯位置に合わせるときは、強の位置から合わせてください。**
- **火力が炊飯位置より大きいとごはんはかために、火力が小さいとごはんはやわらかめに炊けます。**

③ モード設定

1 炊飯キーを押す

ごはんモードに設定され、ごはんモード表示ランプが点灯します。
炊飯キーを押すごとに、
「ごはん」→「おかゆ」→「ごはん」…の順で切り替わります。

ワンポイント
- **3合(450g)炊飯の場合、通常で約22分で炊き上げ、その後むらし約10分です。**
- **おかゆモードの場合、約35〜50分で炊き上がります。**
- **火力調節つまみを炊飯位置**に合わせたあと、できるだけ早くモード設定をしてください。
- 炊飯の途中で**炊飯モード**を切り替えたり、他のキーを押さないでください。うまく炊飯できない場合があります。
- **炊飯モード**を解除するときは、いったん消火してください。
  解除後は**自動判別モード**➡22ページに設定されます。

④ 炊　飯

1 ごはんが炊きあがると自動消火し、むらしタイマーが自動でスタートする

ごはんが炊きあがると、自動で消火し、ブザーが「ピピピッ」と3回鳴ってお知らせし、点火確認ランプが点滅します。
同時に、約10分間のむらしタイマーがスタートします。
むらし中は、ごはんモード表示ランプが点灯します。

2 むらしタイマーが終了すると…

ブザーが「ピー」と1回鳴ってお知らせし、ごはんモード表示ランプが点滅します。

ワンポイント
- むらしが終わるまでふたを開けないでください。
- むらし後、ご飯をほぐしながらよくかき混ぜてください。余分な水分が逃げ、ご飯がおいしくなります。
- おかゆモードの場合はむらしの必要はありませんので、炊き上がりますと自動で消火し、ブザーが「ピー」と1回鳴ってお知らせします。
- **炊き上がりは、お米の種類、水の量、水に浸す時間、火力などにより変わります。お好みに応じて工夫してお使いください。**

⑤ 終　了

むらしタイマー終了後、操作ボタンを押す

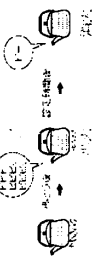
消火の状態に戻してください。➡13ページ

ワンポイント
- 消火の状態に戻すまで、ごはんまたはおかゆモード表示ランプおよび標準バーナーの点火確認ランプは点滅し続けます。
- 2度炊きや温め直しはできません。（焦げつくことがあります）
- 炊き上がったごはんからおかゆ（雑炊）を作るときは、手動で調理してください。
- おかゆの加熱途中でかき混ぜすぎると、米粒がつぶれ、粘りがでたり、焦げつきやすくなります。
- ふきこぼれる場合はふたを少しずらしたり、もちあげたりしてふきこぼれないようにしてください。
- おかゆの炊き上がりで、水分量が多い場合は再点火し、様子を見ながら火力調節をしてください。

コンロを使いましょう

お湯をわかす【湯わかしモード】

湯わかしモードは標準バーナーまたはチャオバーナーどちらかのバーナーのみの設定となります。

- 標準バーナーで炊飯モードまたは揚げものモードを使用している場合は、タイマー・湯わかしキーを押しても標準バーナーの湯わかしモードには設定できません。
- 標準バーナーで炊飯モードまたは揚げものモードを使用している場合でも、チャオバーナーで湯わかしモードの設定はできます。
- 湯わかしモードを使用している場合は、すべてのコンロタイマーモードとの併用はできません。

【湯わかしモード】

下の図はすべて標準バーナーが右側の機器の場合です。

① 点　　火

1 コンロバーナーの点火操作をする

点火操作➡13ページを参照してください
火力調節はやかんやなべの大きさに応じた火力にしてください。

(点火確認ランプ点灯)

② モードおよび時間設定

1 タイマー・湯わかしキーを押し、設定したいコンロを選択する

選択したコンロにランプが点灯し、タイマー表示部に「5」が表示されます。

ワンポイント

- タイマー時間を変更しない場合沸とうしてから5分後に自動消火します。
- タイマー設定後数秒後にタイマー表示は消灯します。タイマー表示を確認するときやタイマー時間を変更する場合はタイマー・湯わかしキーを押してください。
- タイマー時間を0分に設定したときは、沸とう時にブザーが「ピー」と1回鳴ってお知らせし消火します。

◆沸とう後のタイマー時間を変更する場合

沸とう後の時間を、0~90分の間で変更できます。タイマー時間の設定は、いつでも変更することができます。

1 タイマーセットキー［+、−］を押す

沸とう後の時間をセットします。

- ［+］キー（1回押し）：1分増えます。
- ［−］キー（1回押し）：1分減ります。
- ［+］キー（押し続ける）：5分刻みで増えます。
- ［−］キー（押し続ける）：5分刻みで減ります。

◆取り消しする場合

1 タイマー・湯わかしキーを押す

湯わかしモード表示ランプが消灯します。

ワンポイント

- 取り消しにすると湯わかしモードが取り消され**自動判別モード➡22**ページに設定されます。
- 湯わかしモード使用中にはいずれのキーも押さないでください。（後から押されたモードに切り替わります。）

2 沸とうすると…

沸とう後ブザーが「ピピピッ」と3回鳴ってお知らせし、小火になり表示部に設定時間が表示されます。
沸とうお知らせ後、消火するまでの時間を1~90分まで1分刻みで設定できます。
（操作は②モードおよび時間設定と同じです。）

ワンポイント

- 沸とうして小火になると、火力は変えられません。

③ 時間終了

1 設定時間終了30秒前になると…

ブザーが「ピピピッ」と3回鳴ってお知らせすると同時に秒表示に変わります。（グリルを同時にお使いの場合、ブザーは鳴らず秒表示にも変わりません。）

2 設定時間が終了すると…

ブザーが「ピー」と1回鳴ってお知らせし、湯わかしモード表示ランプと点火確認ランプが点滅して、自動消火します。

3 自動消火後、操作ボタンを押す

消火の状態に戻してください。➡13ページ

ワンポイント

- 操作ボタンを消火の状態にしないとき、表示部「0」は約10秒後に消えます。（消火の状態に戻すまで、湯わかしモード表示ランプと点火確認ランプは点滅し続けます。）

お願い

- 底の平らな金属製のやかんなべにきちんとふたをして（標準バーナー：500mℓ~2ℓ、チャオバーナー：500mℓ~3ℓ）の水を入れてお使いください。
- 沸とうするまでの間は、ふたを開け閉めしたり、中の水をかき混ぜたり、なべを動かしたり、水や具を入れて使用しないでください。温度センサーが正しく検知しない場合があります。
- 一度わかしたお湯（約70℃以上）を再び湯わかしモードでわかすと、100℃になる前に沸とうしたと判断する場合があります。
- なべなどの材質、形状、水量により沸とうのお知らせが2~3分遅れる場合や、100℃より低めで沸とうしたと判断する場合があります。またふきこぼれる場合もありますので、やけどに注意してください。
- やかんやなべなどの底が汚れていたり、さびていたりすると、100℃より低めで沸とうしたと判断する場合があります。
- タイマー・湯わかしキーを押してモード設定した場合でも、約10秒経過後、再度タイマー・湯わかしキーを押した場合、設定したモードは解除されます。（ただし、バーナーは消火しません。）

湯わかしモードの活用法

麦茶の煮出しやゆでたまごなどの調理に活用できます。

◆たとえば「麦茶」なら

1. **標準バーナーまたはチャオバーナーを点火します。**
   点火確認ランプ点灯
2. **タイマー・湯わかしキーを押します。次にタイマーセットキー［+−］を押して消火時間をセットします※1。**
3. **やかんの水を沸とうさせます。**
   沸とうしたらブザーでお知らせ！自動的に小火になります。
4. **麦茶パックを投入します。**
   消火時間まで吹きこぼれることなく小火の状態で保温。設定した時間で自動消火します。
5. **じっくり煮出したおいしい麦茶ができあがります。**

※1 消火時間をセットしない場合は5分間小火で保温し、自動消火します。

取扱説明書	RN-P873B-XHBHL RN-P863B-XHBHL RN-P873B-XHBHR RN-P863B-XHBHR RN-P873B-XBBHL RN-P863B-XBBHL RN-P873B-XBBHR RN-P863B-XBBHR RN-P873B-XAAHL RN-P863B-XAAHL RN-P873B-XAAHR RN-P863B-XAAHR	110800200834 110800200835 110800200836 110800200837 110800200838 110800200839	110800200840 110800200841 110800200842 110800200843 110800200844 110800200845	13	12	01

コンロを使いましょう

設定時間でコンロを自動消火【コンロタイマーモード】

コンロタイマーモードはチャオバーナー、標準バーナー、小バーナーいずれかのバーナーのみの設定となります。

- コンロタイマーモードを使用している場合は、すべての湯わかしモードとの併用はできません。
- 標準バーナーで炊飯モードまたは揚げものモードを使用している場合は、タイマー・湯わかしキーを押しても標準バーナーのコンロタイマーモードには設定できません。
- 標準バーナーで炊飯モードまたは揚げものモードを使用している場合でも、チャオバーナーまたは小バーナーでコンロタイマーモードの設定はできます。

下の図はすべて標準バーナーが右側の機器の場合です。

① 点　火

1 コンロバーナーの点火操作をする

点火操作➡13ページを参照してください。
火力は調理に合わせてお使いください。

点火確認ランプ点灯

② モード設定

1 タイマー・湯わかしキーを押し、使用しているコンロを設定する

設定したコンロにランプが点灯し、タイマー表示部に「1」が表示されます。

③ 時間設定

消し忘れたコンロの点火時間を、1～90分の間で変更できます。調理中でもタイマーセットキー「+」「－」を押せば、設定時間が変更できます。

1 タイマーセットキー［+、－］を押して時間を設定する

- ［+］キー（1回押し）1分増えます。
- ［－］キー（1回押し）1分減ります。
- ［+］キー（押し続ける）5分刻みで増えます。
- ［－］キー（押し続ける）5分刻みで減ります。

④ 時間終了

1 設定時間終了30秒前になると…

ブザーが「ピピピッ」と3回鳴ってお知らせすると同時に秒表示に変わります。（グリルを同時にお使いの場合、ブザーは鳴らず秒表示にも変わりません。）

2 設定時間が終了すると…

ブザーが「ピー」と1回鳴り、選択したコンロのコンロタイマーモード表示ランプと点火確認ランプが点滅し、自動消火します。

3 自動消火後、操作ボタンを押す

消火の状態に戻してください。➡13ページ

ワンポイント

- 操作ボタンを消火の状態にしないと表示部「0」は約10秒後に消えます。（消火の状態に戻すまで、使用したコンロタイマーモード表示ランプと点火確認ランプは点滅し続けます。）
- コンロタイマーはタイマー・湯わかしキーを押すことにより途中で他のコンロに変更ができます。この場合、タイマー表示部に「1」と表示されます。再度時間設定をしてください。（この場合、今まで使用していたコンロタイマーは解除されます。）
- タイマー・湯わかしキーを押してモード設定した場合でも、約10秒経過後、再度タイマー・湯わかしキーを押した場合、設定したモードは解除されます。（ただし、バーナーは消火しません。）

コンロタイマー（または湯わかし）モードとグリルを同時に使った場合

コンロタイマー（または湯わかし）モードを使用中にグリルを使用すると、表示部にはグリル調理タイマーの表示が優先されます。

- グリルが先に消火した場合は約10秒経過後自動的にコンロタイマーまたは湯わかしモードの表示に切り替わります。
- グリルよりもコンロタイマーが先に終了した場合はブザーが「ピー」と1回鳴って使用したコンロタイマーモード表示ランプおよび点火確認ランプが点滅し、お知らせします。

下の図はすべて標準バーナーが右側の機器の場合です。

コンロタイマーモード表示を確認する

説明は左コンロのタイマーの場合

1 タイマー・湯わかしキーを押す

グリル調理タイマー表示ランプが消灯し、左コンロのタイマー表示に切り替わります。

ワンポイント

- 設定時間を変更したい場合はタイマーセットキー［+、－］を押し時間を変更してください。またタイマーを他のコンロに変更したい場合は、さらにタイマー・湯わかしキーを押し、変更したいコンロにセットしてからタイマーセットキー［+、－］を押し時間を設定してください。
- コンロタイマー表示は数秒続くと、自動的にグリル調理タイマー表示に切り替わります。

湯わかしモードのタイマー表示を確認する

説明は左湯わかしタイマーの場合

1 タイマー・湯わかしキーを押す

グリル調理タイマー表示ランプが消灯し、湯わかしのタイマー表示に切り替わります。

ワンポイント

- 設定時間を変更したい場合はタイマーセットキー［+、－］を押し時間を変更してください。また湯わかしを他のコンロに変更したい場合は、さらにタイマー・湯わかしキーを押し、変更したいコンロにセットしてからタイマーセットキー［+、－］を押し時間を設定してください。
- 湯わかしモードのタイマー表示は数秒続くと、自動的にグリル調理タイマー表示に切り替わります。

自動判別モード

各モードを使用中、取り消しに設定すると自動判別モードに設定されます。自動判別モードでは、機器が自動的に料理の種類を判別し、焦げつき消火機能や天ぷら油過熱防止機能などの安全装置を選択します。（通常に使用できる状態です）
点火初期は、自動判別モードに設定されています。また、コンロタイマーモード使用中も自動判別モードが働きます。

取扱説明書	RN-P873B-XHBHL RN-P863B-XHBHL RN-P873B-XHBHR RN-P863B-XHBHR RN-P873B-XBBHL RN-P863B-XBBHL RN-P873B-XBBHR RN-P863B-XBBHR RN-P873B-XAAHL RN-P863B-XAAHL RN-P873B-XAAHR RN-P863B-XAAHR	110800200834 110800200835 110800200836 110800200837 110800200838 110800200839	110800200840 110800200841 110800200842 110800200843 110800200844 110800200845	13	13	01

グリルをお使いになる前に

グリルを使うときの注意

下記の注意や「安全上のご注意」➡ 4ページをよくお読みになってお使いください。

⚠ 警告

■**グリルを続けて使用する場合は、そのつどグリル皿にたまった脂などを取り除くまた使用後も必ず掃除をする**
グリル皿にたまった脂が過熱されて発火し、グリル排気口より炎が出ることがあります。脂の多い調理物（さんまやとり肉など）は特に注意してください。なおグリル皿には何も入れないでください。
脂を取り除く

■**グリル皿に市販のグリル石、グリルシートなどを入れない**
機器の損傷や、たまった脂が過熱されて火災の原因となります。
グリル石　グリルシート

■**グリル使用中、排気口の上にタオル、ふきんなどを乗せない**
不完全燃焼や火災の原因になります。

■**脂の出る料理にはグリル焼網の上や下にアルミはくを敷かない**
アルミはくの上にたまった脂が発火する原因になります。

■**グリル使用前にグリル庫内に食品くずやふきんなどがないことを確認する　またグリルとびらに魚などをはさみこんだまま使用しない**
食品くずやふきんなどが燃えることがあります。
確認する

⚠ 注意

■**魚を取り出すときなどは手や腕がグリルとびらやガラスに触れないようにする**
手や腕が触れるとやけどをすることがあります。グリルとびらをいっぱいまで引き出してください。
接触禁止

■**グリルとびら取っ手のガラス付近には触れない**
使用中、使用直後は高温になっており、やけどをする原因になります。
接触禁止

■**グリル皿の出し入れはゆっくり確実に**
水平にゆっくり出し入れしてください。グリルとびらを持ち上げたまま引き出すと途中で止まらずに落ちて、脂がこぼれてやけどをすることがあります
ゆっくり確実に

■**グリル使用中、調理物が発火した場合は、以下の手順で消火する**
火災の原因になります。
①操作ボタンを押して消火する
②排気口全体をぬれたタオルなどでふさぐ。私いてきたら、さらにぬれたタオルをかぶせ、消火するまで続ける。
● 炎が消えるまでグリルとびらを開けない
● グリルとびらに水をかけない
③消火後、点検を依頼する。➡ 44ページ

■**グリル皿の持ち運びはていねいに**
使用中・使用直後はグリル皿にたまった脂が高温になっています。こぼすとやけどをする原因になります。
ていねいに

■**グリルとびらを開けたままグリルを使用しない**
ワークトップを焦がしたり、機器の上部が異常に過熱され、やけどをする原因になります。
トップブレート前部　パネル

■**熱くなったグリルとびらガラスに水をかけない**
ガラスが割れてけがをする原因になります。

■**グリルとびらに重いものをのせたり、強い力を加えない**
グリル皿受けが変形したり、グリルとびらがはずれ、けがや機器破損の原因になります。

⚠ 注意

■**グリル皿に水を入れないで使用する**
お湯がこぼれてやけどをする原因になります。

■**グリル皿を持ち運びする際は、さめてから持ち運ぶ**
使用中、使用直後はグリル皿が高温になっています。やけどをする恐れがあります。

■**とり肉などの脂の多い食材を焼くときは注意する**
飛び散った脂に引火して、瞬間的にグリルの排気口から炎が出る場合があります。やけどや火災などの原因になります。

■**グリル使用時は魚を焼きすぎない**
魚に火がつき火災の原因になります。グリル庫内で魚などが燃えたり、たまった脂に引火した場合は、すぐに操作ボタンを押して消火してください。

■**グリルに手や顔などを近づけない　またなべの取っ手を排気口に向けない**
排気口から高温の排気が出ます。やけどやなべの取っ手が過熱され取っ手を焼損する原因になります。

お願い
● **点火操作を繰り返すときは、グリルとびらを開けて空気を入れ替えてから行う**
やけどの原因になります。
● 調理物（魚など）の種類によっては、グリル調理タイマーが作動する前に発火することがありますので機器から離れないようにし、焼きすぎに注意してください。

グリルの取り扱いと準備

① グリルの取り出し

1 グリルとびらをゆっくり引き出す
いっぱいに引き出すと、グリル皿は途中のままとまります。
グリルとびら　水平

グリルを取り出したり、持ち運ぶときは…

2 グリルとびらをいっぱいに引き出す

3 グリルとびらを両手で持ち上げて、取り出す

ワンポイント
● グリルとびらを強く持ち上げると、グリル皿にキズがついてクリアコートがはがれる原因になります。
● グリルとびらやグリル皿受けをはずす場合は➡ 36ページを参照してください。

② グリルを初めて使うときは

1 梱包部材をすべて取り除く
庫内の紙や梱包部材をすべて取り除いてください。残っていると、発火の原因になります。

2 約 7 分間 から焼きをする
部材に付着している加工油を焼き切ります。
グリルの操作については➡ 26ページを参照してください。

ワンポイント
● 排気口や排気口以外からも煙が出ますが、異常ではありません。
● から焼き時に、グリル過熱防止センサーが作動し、自動消火する場合があります。この場合、約5分程度待ってから、再度点火操作をしてください。
● グリル焼網や下火カバーを取り出してから焼きしてください。

取 扱 説 明 書	RN-P873B-XHBHL RN-P863B-XHBHL RN-P873B-XHBHR RN-P863B-XHBHR RN-P873B-XBBHL RN-P863B-XBBHL RN-P873B-XBBHR RN-P863B-XBBHR RN-P873B-XAAHL RN-P863B-XAAHL RN-P873B-XAAHR RN-P863B-XAAHR	110800200834 110800200835 110800200836 110800200837 110800200838 110800200839	110800200840 110800200841 110800200842 110800200843 110800200844 110800200845	13	14	01

魚の焼きかた

① 魚の下ごしらえ

●冷凍の魚　しっかり解凍してください。
しっかり解凍しないと魚が焼き上がる前に、安全機能が作動することがあります。
●生魚：水洗いしたあと、水気をよく拭き取ります。
●みそ漬や粕漬けの魚：みそや粕をよく拭き取ります。

② 塩焼きの下ごしらえ

鮮度や材料にあった塩加減が必要です。塩をつけると、身がしまって身崩れしにくくなります。一般に鮮度が落ちたものは塩を多めにします。

●サバやイワシなど脂肪分が多い背の青い魚は…
➡ 多めに塩をして、時間をおく
しっかり身をしめます。
●白身魚は…
➡ 少なめに塩をふり、おき時間も短めに
●川魚やイカ、エビ、貝などは…
➡ 焼く直前に塩をふる

ワンポイント
●魚の重量の約2%程度の塩をつけます。身の厚いところには厚く、うすいところにはうすくつけます。
●尾やヒレは特に焦げやすいので、多めに塩をつけてください。また、アルミはくで包んでおくと、焦げ方が少なくなります。

アルミはく

③ グリル焼網に魚を置く前に

両面焼グリルは、上火・下火両面から加熱するため、片面焼グリルに比べ煙が多くでたり、魚がグリル焼網に付着しやすくなることがあります。魚がグリル焼網に付着しやすくなるのは下のバーナーの熱により魚から出たタンパク質が面の汚れ、グリル焼網の周囲に固着したままになることが原因です。

1 グリル焼網に油を薄く塗る
魚がグリル焼網にくっつきにくくなります。

2 2分程度 から焼き(予熱)をする
焼き上がり後、材料がグリル焼網に付着しにくく、取り出しやすくなります。グリルの操作については ➡26ページを参照してください。
オートメニューモードで焼く場合は、予熱はしないでください。

④ グリル焼網に魚を置く

魚は頭が奥に、尾が手前になるように置いてください。

魚を1尾焼く場合　魚を2尾焼く場合　魚を3尾以上焼く場合

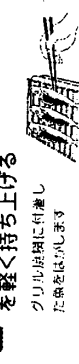
⑤ 魚を焼く

グリルの操作については➡26・28ページを参照してください。

ワンポイント
●たれつきのつけ焼きや照り焼き、下味をつけた魚などは、焦げやすいので、様子を見ながら焼いてください。

⑥ 魚を取り出す

グリル焼網のフッ素コート加工の効果がなくなったときは下記のような使いかたをしてください。

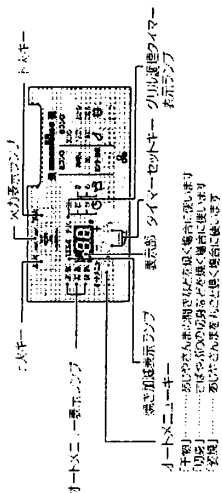
1 はしをグリル焼網と平行に入れ魚を軽く持ち上げる
グリル焼網に付着した魚をはがします

2 魚を取り出す

ワンポイント
●焼き上がる前に、魚をずらすとグリル焼網に付着しにくくなります。

お願い
●両面焼グリルは、上下の焼きかたが違うので、表と裏の焼きかたが同じになるとは限りません。上火、下火それぞれの火力調節 ➡27ページを利用してお好みの焼き色にしてください。
●グリルを続けて使用する場合は5分程度間をあけてください。庫内が低温のまま焼き始めると中まで火が通らないうちにグリル過熱防止センサーが作動し、自動消火する場合があります。

グリル操作部の使いかた

「干物」………あじやさんまの開きなどを焼く場合に使います
「切身」………さばやぶりの切身などを焼く場合に使います
「姿焼」………あじやさんまをまるごと焼く場合に使います

焼き時間や火加減を任意で調節【マニュアルモード】

グリルは点火すると自動的にタイマーモードに設定されます

① 準 備

1 ガス栓（ねじガス栓）を全開にする
機器下方のキャビネット内にあるガス栓（ねじガス栓）を全開にします。

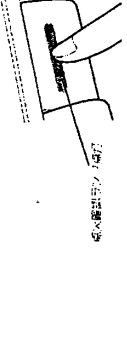
2 ロックを解除する
点火ロックつまみを左へスライドさせ点火ロックを解除します。
➡9ページ

解除　ロック

3 グリル皿、グリル焼網をセットし、魚をグリル焼網の上に置き、グリルとびらを閉める
魚の下ごしらえをしてください。➡25ページ
グリル皿には水を入れないでください。
続けて使用するときはそのつど脂を取り除いてください。

② 点 火

1 操作ボタンをいっぱいに押す
点火確認ランプが点灯します。

点火確認ランプ（点灯）

2 バーナーに火移りしたことを確かめ、表示部に"9"(分）が点灯したら手をはなす

ワンポイント
●続けて使用する場合のようにグリル庫内の温度がある程度上がっている状態のときは、表示部には"6"が表示されます。またタイマーセットは庫内温度により最大8分または10分までとなります。
●すべてのコンロとグリルが同時に放電します。これは全力所放電する構造となっていますので異常ではありません。
●長時間使用していなかったり、新一番などはじめて点火するときは、ガス管内に空気が入っていて点火しにくいことがあります。

③ 時間セット

グリルの点火時間を、1～15分の間（庫内の温度がある程度上昇している場合は1～8分または10分の間）で設定できます。

1 タイマーセットキー［+、−］を押す
加熱時間をセットします。
●［+］キー押し：最大15分。
（庫内温度がある程度上がっている場合は、8分または10分）
●［−］キー押し：最小1分。

グリルを使いましょう

グリル調理タイマー表示

加熱時間をセットしない場合

- 点火時の9分後（庫内温度がある程度上がっている場合は6分後）に自動消火します。
- 調理中にタイマーセットキー［＋、－］を押すと、加熱時間が変更できます。
- 加熱時間の目安は付属のクックブックをごらんください。

ワンポイント

- 表示部には、グリル調理タイマーとコンロタイマーまたは湯わかしモードの両方を表示しますので、グリル調理タイマー表示ランプが点灯しているのを確認して時間セットしてください。
- 表示部は、グリルのタイマー表示が優先されますので、コンロタイマーまたは湯わかしモードの表示を確認したい場合は➡22ページを参照してください。

④ 火力調節

上火、下火それぞれ2段階の火力調節ができます。

1 上火を調節する場合は上火キーを、下火を調節する場合は下火キーを押す

上火キーまたは下火キーを押すごとに、「弱火」・「強火」・「弱火」…の順で切り替わります。

上火　下火

上火の調節

下火の調節

⑤ 調理終了・自動消火

1 調理終了30秒前になると…

ブザーが「ピピピッ」と3回鳴ってお知らせすると同時に秒表示に変わります。

（秒表示）

2 加熱時間が終了すると…

ブザーが「ピー」と1回鳴り、点火確認ランプが点滅し、自動消火します。

⑥ 終　了

1 自動消火後、操作ボタンを押す

消火の状態に戻してください。表示部の表示と点火確認ランプが消灯します。

点火確認ランプ消灯

ワンポイント

- 操作ボタンを消火の状態にしないとき、グリル表示調理タイマーと表示部"0"は約10秒後に消灯します。
- 自動消火したときは、操作ボタンは戻りません。すぐに操作ボタンを消火の状態に戻してください。
- 操作ボタンを戻すまで、1分毎にブザーが「ピピッ」と5回鳴ってお知らせし続けます。➡3ページ

⚠ 注 意

接触禁止

■使用中、使用直後は操作ボタン・操作部・つまみ・グリルとびら取っ手以外は触れない

やけどをすることがあります。とくに幼いお子様がいる家庭ではご注意ください。

■コンロ・グリル使用中、使用直後しばらくはトッププレートに触れない

高温になっていますのでやけどをする原因になります。

魚の焼き具合や加減を自動で調節【オートメニューモード】

上魚の姿焼や、切身、干物などを自動で焼き上げます。

必ずお守りください

- グリル皿には水を入れないでください。
- 予熱はしないでください。
- 魚以外の調理には使用しないでください。
- 冷凍魚は解凍してから焼いてください。（冷凍のまま焼くと焼き色が薄かったり中まで火が通らないことがあります。）
- オートメニューモードで調理中はグリルとびらを開けないでください。
- オートメニューモードで焼き上げ後に焼き足したい場合、必ずマニュアルモード（手動調理）で焼き足しを行ってください。
- 種類や大きさの異なる魚を同時に焼かないでください。
- オートメニューモードでスタートして、30秒後以降にオートメニューモードを解除したい場合は、操作ボタンを押して一度消火してください。
- 魚を一度焼きかけて消火し、再度点火して調理する場合はオートメニューモードでは焼かないでください。（魚が焼けすぎてしまいますのでマニュアルモードをお使いください。）

上手に調理するために

- オートメニューモードでは1匹の場合はグリル焼網の中央に置いた方が上手に焼けます。
- 2回連続で焼く場合に、庫内温度が高いとオートメニューキーを受け付けない場合があります。その場合は、とびらを開けて5分程度待ってからお使いいただくか、またはマニュアルモードでお使いください。
- 魚の焼け具合は必ずしも一定ではなく、脂ののり方、鮮度、保存状態によって焼き色が薄くなったり濃くなったりすることがあります。（脂ののりがよい魚ほど焼けやすくなります。）

① 準　備

1 ガス栓（ねじガス栓）を全開にする

機器下方のキャビネット内にあるガス栓（ねじガス栓）を全開にします。

2 ロックを解除する

点火ロックつまみを左へスライドさせ点火ロックを解除します。➡9ページ

解除

ロック

3 魚の下ごしらえをする

オートメニューのメニュー表➡31ページを参考に魚の下ごしらえをします。

4 グリル皿、グリル焼網をセットし、魚をグリル焼網の上に置き、グリルとびらを閉める

グリル皿には水を入れないでください。
続けて使用するときはそのつど脂を取り除いてください。

② 点　火

1 操作ボタンをいっぱいに押す

点火確認ランプが点灯します。

点火確認ランプ点灯

2 バーナーに火移りしたことを確かめてから、手をはなす

グリルを使いましょう

③ モード設定

1 オートメニューキーを押し、魚の状態を選択する

選択ランプが点灯し、表示部に「–」が表示されます。

オートメニューキーを押すごとに「姿焼」→「切身」→「干物」→消灯（取り消し）→「姿焼」…の順で切り替わります。

ワンポイント
- 点火後30秒以内にオートメニューキーを押してください。30秒を超えるとキーを受け付けません。（焼き加減はオートメニューキー操作後約30秒まで変更可能です。）

2 タイマーセットキー［+、−］を押し、焼き選択を設定する

- 表示部の数字は、焼き加減の表示です。

弱め

標準

強め

- 焼き加減は標準に設定されています。

「+」キーを押す		「+」キーを押す	
（弱め） ⇄	（標準）	⇄	（強め）
「−」キーを押す		「−」キーを押す	

ワンポイント
- 焼き加減は、オートメニューキー操作後約30秒でモードの変更や取り消しができません。いったん消火して取り消してください。
- 庫内温度がある程度高い場合はオートメニューキーを受け付けません。マニュアルモード（手動調理）→26・30ページを使用してください。

④ 調理終了・自動消火

1 調理終了30秒前になると…

ブザーが「ピピピッ」と3回鳴ってお知らせすると同時に秒表示に変わります。
- グリル調理タイマー表示ランプが点灯し表示部に30（秒表示）が表示され、カウントダウンが始まります。
- オートメニュー表示ランプが消灯します。

2 加熱時間が終了すると…

ブザーが「ピー」と1回鳴り、点火確認ランプが点滅し、自動消火します。

ワンポイント
- 調理終了（焼き上げ完了）から加熱時間の終了までの間、焼き上がりの焼き加減を見てさらに焼き色をつけたいときは［+］キーでお好みの時間を分単位で設定できます。

⑤ 終　了

1 自動消火後、操作ボタンを押す

自動消火したら、すぐに操作ボタンを消火の状態に戻してください。表示部の表示と点火確認ランプが消灯します。

ワンポイント
- 操作ボタンを消火の状態にしないとき、グリル表示調理タイマーと表示部 "0" は約10秒後に消灯します。
- 自動消火したときは、操作ボタンは戻りません。すぐに操作ボタンを消火の状態に戻してください。
- 操作ボタンを戻すまで、1分毎にブザーが「ピピッ」と5回鳴ってお知らせし続けます。→3ページ

火力と時間の目安

メニュー	火力（上火−下火）	マニュアルモード（手動調理）の場合の焼き時間（目安です）	オートメニューモード（自動調理）の場合のキー選択 →31ページ オートメニュー	焼き加減
あじの塩焼き	強−強	13分	姿焼	（強め）
いわしの塩焼き	強−強	12分	姿焼	（標準）
さんまの塩焼き	強−強	11分	姿焼	（標準）
さばの塩焼き	強−強	8分	切身	（標準）
さわらの塩焼き	強−強	9分	切身	（標準）
鮭の切身	強−強	9分	切身	（標準）
ぶりの照焼き	強−強	7分	切身	（弱め）
あじのひらき	強−強	9分	干物	（標準）
ししゃも　など	強−強	6分	干物	（弱め）
赤魚のかす漬け	弱−強	11分	オート不可	
白身魚の包み焼き	強−強	10分		
なすの肉詰め	弱−強	12分		
鶏肉の塩焼き	弱−強	11分		
焼き魚のハーブマヨネーズあえ	強−強	7分		
ピザトースト	強−弱	5分		
アスパラのベーコン巻き	強−強	5分		
グリル・ド・バナーヌアイスクリーム添え	強−強	10分		
大あさり	弱−強	8分		
厚あげ	強−強	7分		
焼きなす	強−強	8分		
焼きおにぎり（素焼き）	強−強	6分		
焼きおにぎり（たれ焼き）	強−強	2分		
焼きもち	強−強	5分		
みりん干し（かわはぎなど）	強−強	6分		
みりん干し（いわしなど）※1	強−強	予熱3分 焼き時間1分		
さばのみりん漬け　※2	強−弱	5分		
さば味噌漬け　※2	強−弱	8分		

※1 小さいみりん干しは予熱してから焼くと上手に焼けます。
※2 皮を下側、身を上側にしてグリル焼網に置いてください。

グリルを使いましょう

・上記の表はオートメニューを使った場合の調理例です。
・上記の魚以外は手動調理してください。（火力と時間の目安 ➡30ページ）

焼き加減 ＼ オートメニュー	（弱め）	（標準）	（強め）	ポイントとお願い	置き方
姿焼	[小さめの生魚（約50g以下）] ます 1～6匹 小あじ [塩漬け] 塩さんま 1～4匹（約130～200g）	[中程度の生魚（約100～200g）] あじ、いさき 1～3匹 さんま、いわし、あゆ、にじます 1～4匹 たい（小） 1匹（300g以下） ます 1～4匹（50g以上）	[大きめの生魚（約200g以上）] あじ、いさき 3～4匹 たい 1匹（約300～400g）	・魚は頭を奥にして置いてください。 ・魚を一尾焼くときは、グリル焼網の中央に置いてください。 ・尾やひれは焦げやすいのでその部分だけ、充分に塩をぬるか、アルミはくで覆うと、きれいに焼けます。 ・厚みのある魚は中まで火が通りにくいので厚さを4cm以下にしてください。 小さめの魚・塩さんまについて ・50g以下の小さな魚は焼き加減を「■」（弱め）に設定してください。「■」（標準）・「■」（強め）では焼き過ぎてしまう場合があります。 ・塩漬けされたさんまは焦げやすいので焼き加減を「■」（弱め）で設定してください。「■」（標準）「■」（強め）では焼き過ぎてしまう場合があります。	オートメニューでは、1尾の場合は中央に置いたカが上手に焼けます。 2尾の場合は左右対称均等に。
切身	[照焼き] ぶり さわら 生かつお [味噌漬け] さわら	[生魚] 生ざけ さば さわら ぶり すずき たい 目だい [塩漬け] 甘塩ざけ 塩さば	[光沢のある魚] まながつお たちうお	・身側を下向き、皮側を上向きにしてグリル焼網に置いてください。 ・照焼き、味噌漬けのものは表面が非常に焦げやすいので必ず、焼き加減を「■」（弱め）に設定してください。（「■」（標準）「■」（強め）では表面の焦げが強くなってしまいます。） ・肉厚の物（特に骨つきの物）は火が通りにくいので肉厚を2.5cm以下にしてください。 ・肉厚（特に骨つき）の魚の照焼きやみそ漬けは表面が早く焦げやすい割に、中身に火が通りにくく、オートメニューモードではうまく焼けないので、焦げやすい皮側を下側にしてグリル焼網に置き、上火「強」、下火「弱」のマニュアルモードで焼いてください。 ・味噌漬けは味噌を洗い、キッチンペーパーなどで水気をとってから焼いてください。 照焼き、味噌漬けのものは次の場合ほど焦げやすくなります。 ・漬けている時間が長いほど ・魚の脂ののりが良いほど ・照焼きタレのみりん配分が多いほど ＊参考　照焼きタレの配合の割合（約30分漬ける）しょうゆ4：みりん3：酒1	1～2切の場合は中央に。 4切の場合、身のうすい部分を外側に向けて、左右対称均等に。
干物	[小さな半生の干物] さんまひらき 1～2枚（約110g以下） ししゃも 4～10匹（約25g以下）	[一夜干しひらき] あじひらき、干しさわら、かますひらき、干しかれい 1～2枚 [小さな半生の干物] さんまひらき 1～2枚（約110g以下） ししゃも 4～10匹（約25g以下）	[大きなひらき] ほっけひらき 1～2枚	・ししゃも、さんまひらきは焦げやすいので必ず、焼き加減を「■」（弱め）か「■」（標準）に設定してください。（「■」（強め）では焦げが強くなってしまいます。） ・身側と皮側で裏表が有る干物は身側を上向き、皮側を下向きにしてグリル焼網に置くと魚が反らずにきれいに焼けます。 ・干物は乾燥状態によっても焼き色や焼け具合が変わります。（乾燥している物ほど焼けやすい。）	

お願い
● 上記の□□の魚は、特に焦げやすいので、必ず「弱め」で設定してください。

安全・便利機能を使いましょう

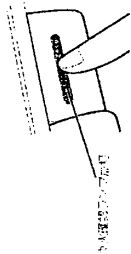
コンロ消し忘れ消火機能時間を任意に設定【カスタマイズ機能】

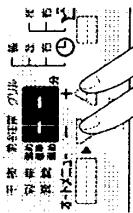
この機器はお客様が使いやすいように以下の機能の設定を変えることができます。
- コンロ消し忘れ消火機能時間：30～90分の間で、10分刻みおよび2時間設定できます。購入時は「2時間」の設定になっています。

① 点　火

1 チャオバーナーの点火操作をする

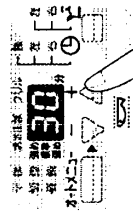
点火確認ランプが点灯します。

点火確認ランプ点灯

② モード設定

1 チャオバーナーを点火後10秒以内に、タイマーセットキー［+、－］を同時に3秒以上押し続けます。

③ 時間設定

1 タイマーセットキー［+、－］を押して、時間を設定します。

時間の設定は2時間「－－」になっています。
「+」キー押し、最大2時間「－－」
「－」キー押し、最小30分

ワンポイント
- チャオバーナー用操作ボタンを消火の状態にもどすと確定します。
- 2時間に設定されたとき、タイマー表示部には「－－」と表示されます。
- すべてのコンロバーナーは同じ時間に設定されます。

点検・お手入れをしましょう

お手入れの道具と洗剤について

その1 お手入れのしかた

1 ガス栓（ねじガス栓）を閉める

機器が十分に冷えたことを確認してください。

2 手袋をはめ、道具と洗剤を用意する

3 洗剤をスポンジや布に含ませて拭く

スプレーで洗剤を直接かけないでください。

4 水洗いしたあと、水拭きをする

水滴や洗剤を残さないようにします。

お願い
- お手入れのしかたを守らないと、機器や部品表面のはがれ・欠け・変色・変質・さび・割れ・キズの原因となります。

ワンポイント
- 洗剤は「台所用」「住居用」などの用途や、液性（中性・弱アルカリ性・弱酸性）を確認して汚れにあったものを選びます。道具・洗剤・食器洗い乾燥機の取扱説明書や注意をよく読み、使えるか確認します。まず、道具や洗剤を目立たない部分で試してから、使用してください。

その2 使ってよい道具と洗剤

使ってよい道具・洗剤	
スポンジたわし、やわらかい歯ブラシ、やわらかい布、台所用中性洗剤（希釈・食器洗い機用）、ガラストップ専用クリーナー（別売）	①布・スポンジたわし・歯ブラシに水や台所用中性洗剤を含ませて拭く ②乾いた布で水気を拭き取る ●ガラストップノプレートには別売のガラストップ専用クリーナーを使用してください。（ガラス面以外には使用しないでください）

その3 使ってはいけない道具と洗剤

使ってはいけない道具・洗剤	
金属たわし、硬い歯ブラシ、ナイロンたわし、亀の子たわし	●硬いため、部品・グリルとびらガラス・ホーロー や塗装の表面にキズがつきます。はがれ・欠け・変色・変質・さび・割れの原因になります。
クレンザー、みがき粉、スポンジたわし裏面（硬い）	●スポンジたわしの裏面は硬く、研磨剤も付着しています。 ●研磨剤で、部品・グリルとびらガラス・ホーローや塗装の表面にキズがつき、はがれ・欠け・変色・変質・さび・割れの原因になります。
弱酸性洗剤・弱アルカリ性洗剤・クリームクレンザー、重曹、歯みがき粉	●基本的には使ってはいけません。樹脂部品の割れ・表面の変質・キズ・変色、さびる場合があります。 ●もし使う場合は、「お手入れの道具と洗剤について」を守って使ってください。ただし、機器本体・バーナー部などの塗装部には絶対に使用しないでください。
酸性・アルカリ性洗剤・漂白剤、シンナー、ベンジン、アルコール	●部品やホーロー・塗装の表面が変質し、樹脂部品の割れ・はがれ・変色・さびの原因になります。
スプレー式洗剤	●機器内部に洗剤が入ると、端子部品に付着して作動不良や腐食して、故障の原因になります。 機器に直接かけずに、必ず布に含ませてからお手入れしてください。

- 上記記載以外の道具や洗剤も使用しないでください。
- トッププレートには、安全に関する注意ラベルが貼付してあります。もし、はがれたり、読めなくなった場合は、お買い上げの販売店、または当社事業所に連絡してラベルを再購入し、貼り替えてください。

取扱説明書	RN-P873B-XHBHL RN-P863B-XHBHL RN-P873B-XHBHR RN-P863B-XHBHR RN-P873B-XBBHL RN-P863B-XBBHL RN-P873B-XBBHR RN-P863B-XBBHR RN-P873B-XAAHL RN-P863B-XAAHL RN-P873B-XAAHR RN-P863B-XAAHR	110800200834 110800200835 110800200836 110800200837 110800200838 110800200839	110800200840 110800200841 110800200842 110800200843 110800200844 110800200845	13	19	01

点検・お手入れをしましょう

⚠ 注意

必ず守る

■点検・お手入れは、ガス栓（ねじガス栓）を閉め、機器が冷えてから手袋をはめて行う

- やけどや機器の角などでけがをする原因になります。（グリル庫内・排気口・バーナーまわりは特に注意してください）また、お手入れする部品以外は、はずさないでください。
- 使用直後はトッププレート枠およびガラス面は熱くなっています。お手入れはガラスが冷えてから行ってください。
- はずした部品は「各部品のセット」➡ 7・8ページを参照して取り付けてください。
- 点検・お手入れ後は、機器およびグリル庫内にふきん・紙類などを置き忘れていないか確認してください。

日常点検をしましょう

部品が正しくセットされていますか？
↓
バーナーキャップ、ごとく、排気口カバー・下火カバーなど
↓
正しくセットする ➡ 7・8ページ

つまり、たまり、汚れはありませんか？
↓
- バーナーの炎口が煮こぼれなどでつまっていませんか。
- 立消え安全装置（炎検知部）が煮こぼれなどで汚れていませんか。
- グリル皿に多量の脂がたまっていませんか。

↓
お手入れする ➡ 36・37ページ

お手入れのポイント

❶〜❿の各部品のお手入れのポイントを ➡ 36・37ページで説明しています。

❶ごとく
❷排気口カバー
❸下火カバー（右・左）
❹グリル焼網
❺グリルとびらガラス
　グリルとびら
　グリル皿受け
❻グリル皿
❼バーナーリング
❽バーナーキャップ上部
　バーナーキャップ下部
　バーナー本体
❾立消え安全装置（炎検知部）
　電極（点火プラグ）
　温度センサー
❿ガラストッププレート

※もっと詳しい各部の名称は 7・8ページをご覧ください。

❶ごとく、❷排気口カバー、❸下火カバー、❽バーナーキャップ上部

汚れがひどかったり、こびり付きがとれないときは？

1. 台所用中性洗剤を混ぜた水を含ませた紙や布で湿らせる
　そのまま置いておくか、つけ置きしておくと汚れが浮きあがってきます。また、粗洗いするとさらに汚れを落しやすくなります。
2. 水洗いし、水気を拭き取る

それでも汚れがとれない場合は、以下の方法で汚れを落とします

ただし、これらは毎日的に使っていけないもので、表面にキズがついたり、変色・変質することがあります。目立たない部分で試してからお使いください。

- 水でぬらしたスポンジや歯ブラシに重曹を塗り、汚れを落とす
　重曹を溶かしたお水につけ置きした後に汚れを落としますが、それでも汚れがとれない場合は、そのまま30分ほど泡込むと汚れを落としやすくなります。残った汚れは、割ばしやヘラを使ってこすり落とします。その後水洗いします。
- 弱アルカリ性洗剤・歯みがき粉・クリームクレンザーをスポンジにつけて、汚れを落とすこともできます

排気口カバーのはずし方

1. 排気口カバーの外側の手前コーナー部を押さえ、奥側を浮かせながら取りはずします

下火カバーのはずし方

下火カバーを少し上に持ち上げてはずしてください ➡ 7ページ

❺グリルとびらガラス・グリルとびら・グリル皿受け

汚れがひどかったり、こびり付きがとれないときは？

1. 台所用中性洗剤と水を含ませた紙で汚れた部分を湿らせ、しばらくしてから水洗いする

グリルとびらのはずし方・取り付け方

（取りはずし方）

1. 押えバネを➡の方向に下げる

（取り付け方）

1. グリル皿受けのツメ2カ所をグリルとびらの角穴にはめ込む
2. グリルのとびらを↓の方向に回転させる
3. 押えバネがグリル皿受けに確実にはまっているか確認する

❹グリル焼網（フッ素コート）、❻グリル皿（クリアコート）、❼バーナーリング（塗装）

1. 汚れたらそのつど、やわらかい布やスポンジでお手入れをする
　そのままにしておくと、シミが残ったり、変色することがあります。

汚れがひどいときは？

1. 台所用中性洗剤と水を含ませた紙で汚れた部分を湿らせておく
　汚れが浮いてきたらやわらかい布やスポンジで拭き取ります。
　フッ素加工フライパンに使用できるスポンジを使用してください。
　バーナーリングの凹部は、つまようじや歯ブラシなどでお手入れする。
　汚れがたまると、ごとくが安定しない原因となります。

（お願い）

- 硬いブラシやたわし、また中性以外の酸性・アルカリ性洗剤を使用しないでください。はがれ・変色・シミ・キズの原因になります。
- ガラストップ専用クリーナーは、研磨剤が入っていますので表面を傷つけます。使用しないでください。
- ガラストップ表面をスクレーパでお手入れする場合、バーナーリングを傷つけないよう注意してください。
- バーナーリングとガラスのすき間はつまようじ等かたいもので掃除しないでください。リングとガラスの間のパッキンを傷つけます。
- 長期間使用するとグリル皿のクリアコートおよびバーナーリングの塗装が変色することがあります。
- グリル焼網は、取り替え可能な交換部品です。長期間使用しているうちに、焦がくっつきやすくなったり、フッ素コートがはがれることがあります。

点検・お手入れをしましょう

8 バーナーキャップ下部・バーナー本体

1. 汚れていたら、拭き取る

2. バーナー部は目づまりしていたら、炎口を歯ブラシや針金などでお手入れする

目づまりや汚れは、不完全燃焼や燃焼不良の原因となります。

3. 表面はやわらかい布、やわらかいスポンジなどで拭き取る

4. バーナーキャップは水洗いをする

水洗いをしたあとは水気を十分に切ってからセットしてください。

お願い

- 中性洗剤以外は使用しないでください。万一、表面の黒色塗装がはがれた場合、そのまま使用しても問題ありません。
- バーナーキャップの上部と下部を分解しないでください。

バーナーキャップ上部
バーナーキャップ下部

9 立消え安全装置（炎検知部）電極（点火プラグ）・温度センサー

1. 汚れていたら、柔らかい布などで拭き取る

2. 立消え安全装置（炎検知部）と電極（点火プラグ）に、汚れがこびりついている場合は、やわらかい歯ブラシでお手入れする

3. 温度センサーは片手を添え、水をかたくしぼった布で頭部と側面の汚れを拭き取る

お願い

- 硬いブラシではお手入れしないでください。
- 立消え安全装置（炎検知部）・電極（点火プラグ）・温度センサーを傾けたり、汚れたままにすると、点火不良や消火するなどの原因になります。
- 電極（点火プラグ）の突起に注意してお手入れしてください。

10 ガラストップフレート

1. 汚れたらそのつど、やわらかい布やスポンジで拭き取る

油汚れは、台所用中性洗剤や水を含ませたやわらかい布やスポンジで拭き取ります。そのままにしておくと、くもりが残ったり、焦げついて汚れがとれにくくなります。また、砂糖やしょう油を含んだものをこぼすと、こびりついてとれにくくなります。

2. 乾いた布で仕上げをする

「汚れがひどいときは？」「油膜やくもりが残るときは？」「バーナー付近が変色したように見えるときは？」

1. 台所用中性洗剤と水を含ませた紙で汚れた部分を湿らせておく

汚れが浮いてきたらやわらかい布やスポンジで拭き取ります。また、くしゃくしゃにしたラップや、キッチンペーパー・やわらかい歯ブラシに、ガラストップ専用クリーナーや水でといた重曹を適量塗り、こすります。

2. 汚れがとれたら、やわらかい布やスポンジで水拭きをする

3. 乾いた布で仕上げをする

お願い

- トッププレートは排気口部にねじ固定されています。修理技術者以外の人は取りはずさないでください。
- ドライバーなど先の鋭いものやみがき粉などは、ガラス面および、バーナーリングを傷つけますので使わないでください。(ただし、万一塗装がはがれても、そのままお使いになれます)
- 漂白剤、強アルカリ洗剤を使用すると、トッププレート枠の表面・バーナーリングの塗装部分がはがれ落ちることがありますので使わないでください。
- ガラストップ専用クリーナー以外のクリームクレンザーを常用すると、ガラスの印刷面がうすくなったり、トップフレート枠やバーナー周辺部が変色・変質することがあります。
- 直接ガラストップフレートに、洗剤をたらしたり、スプレー式洗剤で直接ふきつけずに、必ずやわらかい布やスポンジに染み込ませてご使用ください。

故障かな？と思ったら

もう一度、ご確認ください

調べてみると故障でない場合もあります。修理を依頼する前にもう一度チェックしてください。

こんな場合は	調べてください	参照ページ
①点火しない ・点火しにくい ・放電しない ・点火してもすぐ消える ・手を離すと消火する	●ガス栓（のじガス栓）を全開にしていますか？ ●ガス配管に空気が残っていませんか？（新・新など）点火操作を繰り返してください。	13・26・28
	●バーナー炎口がつまっていませんか？ ●電極（点火プラグ）、立消え安全装置（炎検知部）、バーナーキャップがぬれたり、汚れたりしていませんか？	37
	●バーナーキャップが正しくセットされていますか？	8
	●アルミはく製しる受けを使用していませんか？ 使用しないでください。	10
	●乾電池が正しくセットされていますか？ 乾電池が消耗していませんか？	9・43
	●点火ロックを解除していますか？	9
	●操作ボタンを強めに数秒間押していますか？ ●素早い操作では放電しない場合があります。	13・26・28
	●グリルは着火までに時間がかかります。操作ボタンを強めに数秒間押し続けてください。	26・28
	●ブザーが鳴って消火しましたか？	41
②炎の状態がおかしい ・炎が安定しない ・炎が黄色い、赤い ・異常音をたてて燃える、消える ・炎が均一でない ・使用中炎が消える ・なべにすすがつく	●バーナー炎口がつまっていませんか？ ●電極（点火プラグ）、立消え安全装置（炎検知部）、バーナーキャップがぬれたり、汚れたりしていませんか？	37
	●バーナーキャップが正しくセットされていますか？	8
	●アルミはく製しる受けを使用していませんか？ 使用しないでください。	10
	●火力調節つまみをゆっくり操作していますか？	13
	●ブザーが鳴って消火しましたか？	41
	●風が吹き込んでいませんか？ 扇風機や冷暖房機器の風が当たっていませんか？	6
	●コンロバーナー使用中に機器下方のキャビネット扉を早く開閉すると消火することがあります。ゆっくり開閉してください。 ●加湿器を使用すると水分に含まれるカルシウムが燃えて炎が赤くなることがありますが、異常ではありません。 ●グリル使用時にコンロを使用すると焼物の塩分（ナトリウム）やカルシウムが燃えて、炎が赤くなりますが、異常ではありません。 ●バーナーの炎は電極（点火プラグ）、立消え安全装置（炎検知部）、ごとく部分などで炎が短くなっています。異常ではありません。	—
	●換気をしていますか？	6
	●ガス種によっては、消火操作後数秒間コンロバーナー炎口から小さな炎が出ることがありますが、バーナー内に残った微量のガスによるもので異常ではありません。	—

故障かな？と思ったら

こんな場合は	調べてください	参照ページ
③点火すると他のバーナーも放電する	●他のバーナーも同時に放電します。異常ではありません。	13・26
④使用中や消火後に音がする ・「ボン」と音がする ・キシミ音がする ・「シャー」と音がする	●点火時や火力調節時に「カチッ」と音がしますが異常ではありません。	—
	●コンロバーナー使用後に「ボン」という火の消えた音がしますが、異常ではありません。	
	●点火後や消火後にキシミ音がでますが、過熱や冷却されるときに、金属が膨張収縮して起こる音で、異常ではありません。	
	●コンロバーナー使用中「シャー」と音がでますが、燃焼するガスの通過音で、異常ではありません。	
⑤操作ボタンから手を離しても放電している	●操作ボタンから手を離しても放電が続きます。（最長約10秒）異常ではありません。	—
⑥使用中に… ・調理中に消火する ・自動消火しない ・点火してもすぐ消える ・火力が変わる ・なべ底がひどく焦げついて消火した ・火力が大きくなった ・火力が変わらない	●なべの形状や材質が適していますか？	11
	●なべ底が凹凸していませんか？	
	●なべ底や温度センサーが汚れていませんか？	
	●油の量はあっていますか？	
	●から焼きに近い調理をしていませんか？	
	●フライパンやなべをふったり、浮かせて調理していませんか？	—
	●なべ底にこんぶや竹皮などをしいて調理していませんか？	
	●長時間使っていませんか？ コンロ消し忘れ消火機能が作動しました。再点火してください。	3・10・41
	●なべの温度が高温になると、自動的に火力を切り替えます。 大火や小火を繰り返し、この状態が30分間続くと消火します。	
	●自動で小火になったときは、センサー解除キーを押すと、高温での調理ができます。（チャオバーナーのみ）	16・41
	●湯わかしモードが作動していませんか？	19・41
	●冷凍食品や冷凍したなべをそのまま調理していませんか？ 解凍し、再点火してください。 ●カレーやシチューの再加熱ですか？ 水を加え弱火で様子を見ながら調理してください。	—
	●カラメル、みその加熱など水分のほとんどない料理や中火で調理していませんか？焦げつきがひどくなる場合があります。	
	●温度センサーが高温になっていませんか？ 水を入れたなべやぬれふきんなどで温度センサーを冷やしてください。	41
⑦湯わかしモードを使用しても ・お湯がぬるい ・お知らせが遅い	●なべの形状や材質が適していますか？	11・20
	●なべ底が凹んでいませんか？	
	●土なべや耐熱ガラスなべを使用していませんか？沸とう前に検知する場合があります。	
	●水の量は適切ですか？	
	●薄手のなべを使っていませんか？消火する場合があります。	—
	●加熱中になべを動かしたり、水をかき混ぜたりしていませんか？	20
	●一度沸かしたお湯（70℃以上）を再び湯わかしモードでわかすと100℃より低めで沸とうしたと判断する場合があります。	
⑧上手に炊飯・おかゆができない ・吹きこぼれる ・ご飯がかたい ・ご飯がやわらかい ・ご飯が焦げる	●炊飯に使用したなべの形状や材質が適していますか？	12
	●米の量、水の量、浸しおき時間は正しくはかっていますか？	17
	●無洗米を使っていますか？ 1、2度洗米し、3%ぐらい多めに水をいれて、ふり浸しおきをして炊飯してください。	

こんな場合は	調べてください	参照ページ
⑧上手に炊飯・おかゆができない ・吹きこぼれる ・ご飯がかたい ・ご飯がやわらかい ・ご飯が焦げる	●浸しておきましたか？ 洗米してすぐ炊飯するとご飯がかためになります。	17
	●銘柄や産地、保存期間により出来映え、食味が変わります。	—
	●よく洗米しましたか？ぬか分が残っていると焦げやすくなります。	
	●炊飯途中にふたを開けませんでしたか？	18
	●炊き上がったあと、10〜15分程度むらしていますか？	
	●むらした後、ごはんをかき混ぜていますか？	
	●火力を炊飯位置に正しく調節していますか？	
	●おかゆの場合は、ふたをずらすなどの工夫が必要です。	—
⑨コンロまたはグリル使用中 ・消火する	●長時間使っていませんか？ コンロ消し忘れ消火機能が作動しました。再点火してください。	3・41
	●コンロタイマーまたは、グリル調理タイマーが作動しました、再点火してください。	
	●グリル過熱防止センサーが作動した場合は、約5分程度待ってから使用してください。	
⑩グリル使用時 ・焼けすぎる ・焼け足りない ・焼けムラ ・煙が出る ・オートメニューでうまく焼けない	●しっかり解凍していますか？	25・31・32
	●みそや粕は取ってから焼いていますか？	
	●塩加減は良いですか？	
	●魚の置き方は合っていますか？	
	●脂の多い魚などを焼くと煙が多く出るため、排気口以外からも煙が出る場合があります。	—
	●初めてグリルを使うときグリルや排気口以外から煙や臭いがでます。グリルには加工油を使っておりその油を焼き切るためで異常ではありません。	24
	●食材にあった火力調節をしてください。	27・31・32
⑪ブザーが鳴った ・数回鳴った ・鳴り続ける	●安全機能が作動しています。確認してください。	41
	●操作ボタンを消火の状態に戻しましたか？	3
	●乾電池が消耗しています。新しい乾電池を用意してください。	9・43
⑫赤いランプが点滅する ・電池交換サイン ・コンロ・グリル操作部のモードランプ ・ボタン表示窓ランプ	●自動消火した後、使用したコンロまたはグリルの操作ボタンを消火の状態に戻しましたか？操作ボタンを戻さないと電池が消耗します。	13・27・29
	●点火操作時「パチパチ」と放電するとともに、表示ランプがうすく点滅することがありますが、故障ではありません。	—
⑬点火時にランプが点灯してランプが消えた	●特殊な操作で入るデモ（または検査）モードです。故障ではありません。点火操作をやり直してください。	—
⑭部品が変色する ・表面が変色する ・ごとくが変色する	●酸性やアルカリ性洗剤、食器洗い乾燥機用洗剤を使用していませんか？	34
	●ごとく先端は、炎が当たり白くざらざらになります。	—
⑮機器の中が赤く見える	●室内灯などの光がガラスを透過したときの色です。異常ではありません。	—

故障かな？と思ったら

表示とブザーについて

ブザー音	表示（交互に点滅）	部位	内容	原因	処置と再使用時の注意	参照ページ
ピー5回	"02" ←→ "-1" "-2" "-3"	標準バーナー / 小バーナー / チャオバーナー	天ぷら油過熱防止機能作動 焦げつき消火機能作動	調理油の過熱・焦げつき・消し忘れによる過熱・から炊きなど	●「故障かな？と思ったら②」を確認する。 ●やけどに注意して再点火を行う。 ●天ぷら油過熱防止機能作動中（温度センサーが高温のままの状態）は、点火しても手を離すと消火する場合があります。	3・39 10・11 13
	"14" ←→ "-1" "-2" "-3"	標準バーナー / 小バーナー / チャオバーナー	温度センサー過熱防止機能作動			
ピー3回	"12" ←→ "-1" "-2" "-3"	標準バーナー / 小バーナー / チャオバーナー	立消え安全装置の作動	炎の吹き消え・煮こぼれした場合・点火しなかった場合など	●「故障かな？と思ったら①、②」を確認する。 ●周囲にガスがなくなるまで待ってから再点火を行う。	3・38 13
	"11" ←→ "-1" "-2" "-3"	標準バーナー / 小バーナー / チャオバーナー	点火時に着火しなかった			
	"12" ←→ "-5"	グリル	立消え安全装置の作動	炎の吹き消え・点火しなかった場合など	●「故障かな？と思ったら①、②」を確認する。 ●周囲にガスがなくなるまで待ってから再点火を行う。	3・38 26・28
	"11" ←→ "-5"	グリル	点火時に着火しなかった			
	"02" ←→ "-5"	グリル	グリル過熱防止センサーの作動	グリルのから焼き・消し忘れ・連続して使用した場合・少ない食材など	●作動中（グリル過熱防止センサーが高温のままの状態）は、点火しても手を離すと消火します。 ●約5分程グリル庫内が冷えるのを待ってから再点火を行う。	3・40 26・28
	電池交換サイン ＜点灯＞	標準バーナー / 小バーナー / チャオバーナー / グリル	電池交換サインのお知らせ	乾電池の消耗	●乾電池を交換してください。	9・43
	"00" ←→ "-1" "-2" "-3"	標準バーナー / 小バーナー	コンロ消し忘れ消火機能作動	使用開始から約2時間または設定した時間がたち自動消火しました	●操作ボタンを押して戻す。 ●続けて使用する場合は、再点火を行う。	3・13
		チャオバーナー	コンロ消し忘れ消火機能作動			
			センサー解除モード終了	約30分がたち自動消火しました	●操作ボタンを押して戻す。	
ピー1回（約2秒）	"0" コンロタイマー 後コンロ 左コンロ 右コンロ（点火確認ランプ点滅）＜点滅＞	標準バーナー / 小バーナー / チャオバーナー	コンロタイマーモード終了	設定した時間がたち自動消火しました	●操作ボタンを押して戻す。	21
	"0" グリル調理タイマー ＜点灯＞	グリル	グリル調理タイマー終了 ※オートメニューモード	設定した時間がたち自動消火しました	●操作ボタンを押して戻す。	27・29
	点火確認ランプ（使用した炊飯モードのランプが点滅）＜点滅＞	標準バーナー	炊飯モード（ごはん・おかゆ）終了	炊飯モードで炊きあがり自動消火しました	●操作ボタンを押して戻す。	18
	"0" 左コンロ 右コンロ ＜点滅＞	標準バーナー / チャオバーナー	湯わかしモード終了	湯わかしモードで沸とうして、設定時間後に自動消火しました	●操作ボタンを押して戻す。	20
ブザーが鳴り続ける（ピー約8秒連続）	"71" "72" "70" ←→ "-1" "-2" "-3"	標準バーナー / 小バーナー / チャオバーナー	温度センサー・グリル過熱防止センサー・電子部品の故障	部品が故障しています	●ガス栓（元ガス栓）を閉め、使用を中止し、お買い上げの販売店、またはもよりの東京ガスにご連絡ください。	44
	"31" "32" ←→ "-5"	グリル				
	"24" ←→ "-3"	チャオバーナー	センサー解除連続押しエラー			

故障かな？と思ったら

電池交換→9ページ

〈点滅〉……サインが点滅したら乾電池を準備してください。

〈点灯〉……サインが点灯したら全バーナーが使えません。乾電池を交換してください。

- 乾電池の交換時期が近づくとランプ（電池交換サイン）が点滅します。
- ランプが点滅したら、単1形アルカリ乾電池（1.5V） 2個を準備します。
- ランプが点灯したら、単1形アルカリ乾電池2個を同時に交換します。電池交換サインが点滅から点灯に変わると、全バーナーが使用できなくなります。

お願い

- アルカリ乾電池を使用した場合、電池を交換する（電池交換サイン点灯）目安が約１年です。（付属アルカリ乾電池で当社使用モードによる）
- アルカリ乾電池でも使用状況・使用時間・乾電池製造メーカー・種類が異なると交換時期が１年以内と短くなります。また、マンガン乾電池を使用した場合も交換時期が極端に短くなります。
- 新しいアルカリ乾電池を２本同時に交換、ご使用ください。
- 未使用の乾電池でも「使用推奨期限（月、年）」を過ぎている場合は放電により、短時間で電池交換サインが点滅・点灯する場合があります。また付属のアルカリ乾電池は、工場出荷時期により寿命が短くなっている場合があります。
- 乾電池は、機器が冷めてから交換してください。

アフターサービスは？／設置にあたって

アフターサービスは？

サービスを依頼されるときは

- まず、→38ページの「故障かな？と思ったら」をご確認のうえ、なお異常のあるときはお買い上げの販売店、またはもよりの東京ガスにご連絡ください。
- アフターサービスをお申しつけのときは、次のことをお知らせください。
  (1) お名前・ご住所・電話番号・道順（付近の目印など）
  (2) 品名（例：RN-P873B-XHBHL 機器コード 11-080-02-00834）
  (3) 現象（出来しないなどできるだけ詳しく）
  (4) 訪問ご希望日

保証について

- 取扱説明書の裏表紙が保証書になっています。
- 必ず「販売店名・お買い上げ日」などの記入をお確かめになり、保証書の内容をよくお読みの後、大切に保管してください。
- 無料修理期間経過後の故障修理については、故障修理によって性能が維持できる場合、有料で修理いたします。

定期点検のおすすめ

業務用のような使用頻度の高いお客様は定期的な点検をお勧めします。（有料）

補修用性能部品の保有期間について

補修用性能部品の保有期間は当製品の製造打ち切り後５年です。
なお、補修用性能部品とは、その製品の性能を維持するために必要な部品です。

転居される場合

ガスの種類が異なる地域へ転居される場合は部品の交換や調整が必要となりますので、転居先のガス種を確認のうえ、転居先のガス事業者に相談し調整したうえでご使用ください。この場合、費用は保証期間内でも有料となります。また転居先で設置工事をなさる場合は必ず専門工事店に依頼してください。

アフターサービスなどについてわからないとき

お願い

- お買い上げの販売店、またはもよりの東京ガスにご連絡ください。
- けっしてご自分で修理しないでください。事故のもとになります。

設置にあたって（本体と壁との間はあけてください）

周囲との距離を確認してください

- 機器と上方の天井、たななどの可燃物との距離は、80cm以上離す。
- 木製のような可燃性の側壁は15cm以上（75cm幅は7.5cm以上）、後壁との距離は、15cm以上離す。

⚠ 注意

■必ず機器周りを確認してください。火災や発火の原因になります
- 落ちやすいもの、燃えやすいものを置かない。
- 車両・船舶での使用はしない。
- 風の吹き込む場所に設置しない。
- 丈夫で水平な場所に設置する。
- 機器の上に照明器具や湯沸器、棚などを設置しない。（変形・変色の恐れ）
- キャビネットに背板があるか確認する。部屋と外気の空気の流れがあると、消火や過熱の原因となります。

十分な距離がない場合

長期間使用しない場合／仕様

可燃性の壁からP.44左下図のように離して設置することができない場合

- 防熱板をP.44右下図のように取り付けてください。
- 調理台・流し台の底面などが可燃性で機器のトップブレートより高い場合も防熱板で流し台側面を保護してください。
- 防熱板については、お買い上げの販売店、またはもよりの東京ガスにお問い合わせください。
- 指定の防熱板以外は絶対に使用しないでください。

長期間使用しない場合

- ガス栓（ねじガス栓）を必ず閉めてください。
- 乾電池は取りはずしてください。➡9ページ
- お手入れをしておくと次回使用するときに便利です。➡34ページ

仕様

品名	RN-P873B-XBBHL RN-P873B-XBBHR	RN-P873B-XAAHL RN-P873B-XAAHR	RN-P873B-XHBHL RN-P873B-XHBHR	RN-P863B-XBBHL RN-P863B-XBBHR	RN-P863B-XAAHL RN-P863B-XAAHR	RN-P863B-XHBHL RN-P863B-XHBHR
型式の呼び	RB78W2ARL 型式名：RB78W2AR			RB38W2ARL 型式名：RB38W2AR		
質量	23.5kg（付属品含む）			22.0kg（付属品含む）		
外形寸法	高さ269mm×幅596mm×奥行538mm （トップブレート幅 740mm）			（トップブレート幅 590mm）		
ガス接続	15A（1／2B）鋼管または金属可とう管					
電源	DC3.0V（単1形アルカリ乾電池×2個）					
安全装置	●立消え安全装置（全バーナー） ●コンロ消し忘れ消火機能（全コンロバーナー）			●天ぷら油過熱防止機能（全コンロバーナー） ●グリル過熱防止センサー		
点火方式	連続放電点火式					
付属品	単1形アルカリ乾電池（2個）、取扱説明書（保証書付）、（事業所一覧別添）、クッキングブック					

ガスグループ（ガス種）		1時間当たりのガス消費量 個別ガス消費量 チャオバーナー	標準バーナー	小バーナー	グリル	全点火時ガス消費量
都市ガス用	12A	3.91kW	2.77kW	1.19kW	1.79kW	9.20kW
都市ガス用	13A	4.20kW	2.97kW	1.27kW	1.92kW	9.90kW

長期間使用しない場合／仕様

MEMO

取扱説明書	RN-P873B-XHBHL	RN-P863B-XHBHL	110800200834	110800200840	13	25	01
	RN-P873B-XHBHR	RN-P863B-XHBHR	110800200835	110800200841			
	RN-P873B-XBBHL	RN-P863B-XBBHL	110800200836	110800200842			
	RN-P873B-XBBHR	RN-P863B-XBBHR	110800200837	110800200843			
	RN-P873B-XAAHL	RN-P863B-XAAHL	110800200838	110800200844			
	RN-P873B-XAAHR	RN-P863B-XAAHR	110800200839	110800200845			

2. クッキングブック

取扱説明書	RN-P873B-XHBHL RN-P863B-XHBHL RN-P873B-XHBHR RN-P863B-XHBHR RN-P873B-XBBHL RN-P863B-XBBHL RN-P873B-XBBHR RN-P863B-XBBHR RN-P873B-XAAHL RN-P863B-XAAHL RN-P873B-XAAHR RN-P863B-XAAHR	110800200834 110800200835 110800200836 110800200837 110800200838 110800200839	110800200840 110800200841 110800200842 110800200843 110800200844 110800200845	13	26	01

朝食

慌ただしい朝は手早くできるメニューが一番。
でも、栄養はしっかりとらないと。
そこで、早くて、栄養があり、しかも美味しい
三拍子揃ったピピッとメニューをご紹介。

ポーチドエッグとバケットのサラダ

材料（4人分）
レタス・クレソン合わせて200g　キュウリ1本　マッシュルーム4個　プチトマト6個　A（塩・コショウ適量　酢・オリーブ油各大さじ2）　卵4個　水5カップ　B（塩小さじ2　酢大さじ3）　バケット1/4本　ニンニク1片　粉チーズ適量

作り方
❶レタスは食べやすくちぎり、クレソンは食べやすい長さに切る。キュウリは小口切り、マッシュルームは薄切りにし、プチトマトは4つに切る。混ぜ合わせたAで和える。
❷ポーチドエッグは分量の水を沸かし、Bを加えて弱火にし、器に割り入れた卵を1つずつ静かに入れる。卵白で卵黄を包むように形をととのえ3～4分 茹でて冷水に取り水気をふく。
❸バケットは1.5cm幅に切り調理プレートに並べ焼く。焼き上がったらニンニクをこすり付け、食べやすい大きさに切る。
❹器に①、②、③を盛り付け、粉チーズをふる。

クイックトマトピラフ

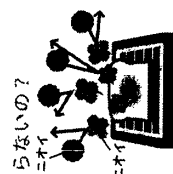
材料（4人分）
米2カップ　冷凍シーフードミックス170g　タマネギ（中）（みじん切り）1/2コ　固形コンソメ1コ　トマト水煮（缶）1/2缶　塩小さじ1/2　コショウ少々　パルメザンチーズ適量

作り方
❶米は洗い、ザルに上げ、シーフードミックスは解凍しておく。
❷トマトの水煮の固形分を除いて、缶汁と水を合わせて2カップにする。
❸②に分けておいたトマト水煮をつぶし入れ、塩・コショウを加える。
❹鍋に米と③、シーフードミックス・タマネギ・固形スープを入れざっと混ぜ、炊飯キーで炊き上げる。
❺器に盛り、パルメザンチーズをかけ、供する。
※1カップ180ml用計量カップ使用

焼けるのは魚だけじゃない！ グリルはとってもワンダフルな万能調理器です

直火だから美味しい！グリルでトースト

グリルは魚を焼くものと決めつけている方がいらっしゃいますが、グリルこそ万能調理器。たとえばこのトースター機能。ガスならではの遠赤外線により、表面は美味しいきつね色に、中はしっとりもちもちに。トースターより、早く、美味しくできあがります。

両面焼き水なしグリル用調理プレート
RCP-48V　RCP-62V（RN用）
希望小売価格¥3,150

魚のニオイがパンに移らないの？

その心配はまったくありません。なぜなら、調理中はパンの内側から出てくる蒸気によって、他のニオイがパンの中に入ることができないからです。ただし、焼いた後もそのまま放置しておくとニオイがつきますのでご注意ください。

トースト以外に野菜やお餅も

[illegible]			
トースト	2枚		別売の調理プレートをグリル内に入れて2～3分予熱しておく。
焼きナス	4個	上下強火	約10～12分。皮に切れ目を入れて焼きます。
焼きおにぎり	8個		7～10分。素焼きで約7分、タレをつけて約3分焼きます。
焼き餅	8個	上強 下強	約4～6分。途中で餅の位置を変えてあげましょう。（4個　約5分）
焼きとうもろこし	3本	上下強火	約9～11分。途中で回転させましょう。
焼きいも	3本	上下弱火	約30分。アルミ箔に包んで焼きます。

※機種によっては時間など若干異なる場合がございます。

レシピ・写真提供：㈱東京ガス「食」情報センター

直火で炊いたご飯は格別！便利な自動炊飯機能

操作はボタンを押すだけ

ピピッとコンロでご飯を炊く手順はたったの2ステップ。
1.水と米の入った鍋にふたをしてコンロにセットして下さい。
2.コンロを点火し、炊飯のスイッチを押します。
3.炊飯マークに合わせます。
操作はこれで終了。後はコンロが強火、弱火を繰り返して、最初チョロチョロ、中パッパッといったかまど炊きの火加減を自動調節して、美味しいご飯を炊き上げます。
※操作方法の詳細は取扱説明書をお読み下さい。

おかゆ
洗米すぐ
洗米おき
炊飯

約20分で、いつでも炊き立て

スイッチを入れてからたったの約20分で炊きあがります。その間に、おみそ汁や簡単な惣菜が作れるのでとっても効率的。この手軽さなら朝昼晩いつでも炊きたてが楽しめます。

余ったご飯は冷凍に

専用鍋なら少量でも美味しく炊けますが、それでも余ってしまった場合は、ラップに包み冷凍庫に保管すれば美味しさはそのまま。昼食やお子様の夜食に利用できます。

ラップで包む

おすすめ炊飯専用鍋

1合から美味しく炊ける専用鍋。内側はフッ素加工なのでお手入れも簡単。
※鍋によっては焦げつきや吹きこぼれ等が生じたり、上手に炊けない場合がありますので、別売の専用鍋をおすすめします。

RTR-03A（RNタイプ専用）希望小売価格¥7,350
RTR-500（全シリーズ対応）希望小売価格¥5,040
LP0120（全シリーズ対応）希望小売価格¥3,990
LP0120DB（全シリーズ対応）希望小売価格¥4,200

※炊飯専用鍋の詳細についてはお近くの販売店にお問合せください。

フライの残りをグリルで温め直し、お洒落なおにぎり

家族が出掛けていて一人で昼食という場合、
お料理をするのも面倒になりがち。
でも、昨日の余り物でできる簡単レシピなら
冷蔵庫の中も整理できて、一石二鳥！

から揚げおにぎり

材料（8個分）
から揚げ4個　A（醤油、砂糖、酒各大さじ1）　ゴボウ（せん切り）50g　ニンジン（せん切り）30g　サラダ油適量　B（Aの調味料大さじ1　砂糖、すり胡麻各小さじ1）　青じそ4枚　ごはん400g　焼きのり適量

作り方
❶Aを合わせて大さじ1を取り分け、砂糖、すり胡麻を加えBのたれを作る。
❷ゴボウ、ニンジンは多めのサラダ油をからめ、アルミホイルにのせる。グリルの焼き網に、から揚げと一緒にのせて焼く。
（両面焼きグリル　強火約3分）
から揚げを先に取り出し、2つに切りAをからめる。ゴボウ、ニンジンにBをからめて、さらに焼く。（両面焼きグリル　強火約2分）
❸青じそを縦2枚に切り、から揚げをはさみ、ごはんで包み込み、のりで包む。
❹器におにぎり、野菜を盛り付ける。

冷蔵庫の余りを使って　ガスの強火でパパッとパスタ

森のきのこパスタ

材料（4人分）
きのこ類（お好みで、シイタケ、エリンギ、シメジ、マッシュルームなど）300g　ニンニク（薄切り）1粒　ベーコン（7〜8mm幅に切る）100g　スパゲッティ（乾）300g　オリーブ油大さじ3　ワイン（白）50ml　塩、コショウ（黒）少々　ハーブ適宜

作り方
❶きのこ類は食べやすい大きさに切る。
❷熱湯に塩を入れてスパゲッティを茹でる。茹で上がったらザルに上げる。
❸フライパンにニンニクとオリーブ油を入れ、弱火で加熱する。
❹ニンニクの香りが出たら、ベーコン、①の順に炒め、塩、コショウをする。
❺ワインを加えてアルコール分をとばし、②を入れてさっと炒め、塩、コショウで味をととのえる。
❻器に盛り付けハーブを飾る。

温め直しなら電子レンジよりも断然グリルがオススメ。

グリルは揚げ物のあたため直しが大得意！レンジだと衣がべちゃっとしてしまいますが、グリルなら衣の余分な水分が蒸発してサクサクに。もちろん中までしっかり温かくなります。

グリル調理はヘルシー＆栄養も逃さない。

グリルのうれしい特長

グリルはフライパンなどに比べて油を使わないうえに、調理しながら余分な油を落としてくれるのでとってもヘルシー。しかも、野菜を焼く場合も、茹でた時より栄養分は損なわれません。

●調理後の脂質量（フライパンで焼いた時の脂質を1とする）

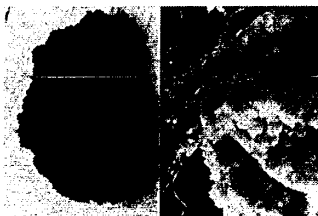
		脂質量
鶏肉	グリル	0.8
鶏肉	フライパン	1
豚肉	グリル	0.75
豚肉	フライパン	1

油脂分20〜25%もカット！

●ブロッコリーのビタミンC残存率（グリルを1とする）

	残存率
グリル	1
ゆでる	（約0.6）

ビタミンCが逃げない！

※データは東京ガス都市生活研究所調べ

レシピ・写真提供：㈱東京ガス「食」情報センター

料理を早く、美味しくするハイカロリーバーナー

高出力のパワフル火力で、焼き物や炒め物を手早く美味しく作ることができるハイカロリーバーナー。従来のバーナーより熱効率を大幅アップした省エネ設計でガス代も節約！

オススメ調理温度

料理	温度（℃）
だし巻き卵	180
⏻ ポークソテー	200
⏻ ステーキ	190
⏻ ハンバーグ	170
ナポリタン	190
⏻ 餃子	200

● ▒▒ 内の温度はアルミ製のテフロン加工フライパンを使用する場合の標準温度を示しています。お好みにより ▒▒ 内の範囲に設定してください。
●アルミフライパンに比べて熱が伝わりにくい鉄などのフライパンの使用時は標準の温度から10℃程設定温度を下げて設定してください。
●⏻マークのついた調理はタイマーモードをお使いになると便利です。

※「コンセプトシリーズ」「スタンダードシリーズ」には揚げ物温度調節機能は付いていません。
※上記は「エグゼ・プラスナビ」の焼くモードを使用した際の目安温度です。
機種によって異なります。

コーヒー派に[illegible]グリルでフルーツ[illegible]ンブル

お友達をよんでおしゃべりを楽しむ時は、
手作りお菓子でおもてなし。
ピピッとコンロがあれば手間なくできます。
お子様にも大喜びすること間違いなし。

紅茶派には、温調機能でアップルパイ

ベリーたっぷりフルーツクランブル

材料（4人分）…ヒトロプラム（耐熱皿）2枚分

クランブル（無塩バター25g　砂糖20g　薄力粉40g）ブルーベリー（冷凍）100g　イチゴ（生）140g　レモン汁少々　砂糖10g　アイスクリーム適宜　ミント適宜

作り方

①ボウルにバター・砂糖・薄力粉を入れて、指先でバターを擦り合わせるように混ぜ、ポロポロのそぼろ状にする。

②イチゴはサッと洗って小さく切り、ブルーベリーと合わせてレモン汁と砂糖をかける。

③耐熱皿に②を入れ、クランブルをかけてグリルで焼く。（両面焼きグリル　弱3分）

④こんがり焼き上がったら、器に盛り付け、お好みでアイスクリームを添え、ミントを飾る。

お手軽アップルパイ

材料（8本分）

リンゴ1コ　レーズン30g　ジャム50g　春巻きの皮（小）8枚　小麦粉のり適量　シナモンシュガー（グラニュー糖20g　シナモン小さじ1/4）

作り方

①リンゴは8等分にして芯を取ります。そのうちの半分は皮をむきます。レーズンは湯洗いして水気をきります。

②春巻きの皮を広げ、ジャムを小さじ1のせ、リンゴ、レーズンをのせて端から春巻きの要領で巻き、小麦粉のり*で止め、揚げます。（揚げ物キー　180℃）

③仕上げにお好みでシナモンシュガーをふります。

※小麦粉のりは、小麦粉に水を少量混ぜてのり状にしたものです。

グリルの庫内温度はご家庭の調理機器の中でNO.1

強力なガスの火力が小さな庫内を一気に加熱。両面焼き水なしグリルの場合、庫内温度は約350度と調理機器の中ではNO.1！だから、食材の旨味を逃がさないのです。

ローストビーフの温度変化

	0分	4分	8分	12分

(縦軸: 20℃ 30℃ 40℃ 50℃ 60℃ 70℃ / グリル・電気オーブン)

ローストビーフ、ピザの肉汁流出量　肉100gあたり

(グリル・電気オーブン / 0g 1g 2g 3g 4g)

うまみが逃げない！

※データは東京ガス都市生活研究所調べ

火力自慢のグリルは、オーブン料理もお手のもの

強い火力を必要とするオーブン料理もグリルがあれば大丈夫。たとえばローストビーフも簡単に調理でき、グリルなら高温短時間で調理できるので肉汁の流れ出る量も少なく、ジューシーに仕上がります。また、ピザやアップルパイもお手のもの。まさに小さなオーブンです。

料理	加熱	備考
ローストビーフ	強火約7分 保温2〜3分	4人分 牛もも固まり肉（常温に戻したもの）400g（約3cmの厚さ） ※2〜3個に切り分けていただくとよりよく焼けます。
ピザトースト	強火 約3分	食パン1枚　200℃ ※両面焼きの場合は別売の調理プレートをご使用ください。
グラタン	強火 約7分	
冷凍ピザ	強火4分 保温1分	冷凍ピザ1枚 ※両面焼きの場合は別売の調理プレートをご使用ください。

※機種によっては時間などが異なる場合があります。

レシピ・写真提供：㈱東京ガス「食」情報センター

つねに設定温度がキープできる油温度調節機能

揚げ物のポイントは最適な油温度管理。ピピッとコンロの油温度調節機能は鍋底のセンサーが油温度を感知し、強火・弱火を繰り返してつねに設定温度を保ちます。だから、プロも顔負けのカラッとした揚げ物が楽しめます。

揚げ物料理の油温度の目安

温度	料理	温度	料理
160℃	とりのから揚げ		フライ
	フリッター		とんかつ
	ドーナッツ		クルトン
	天ぷら		かきもち揚げ
	コロッケ		

※「コンセプトシリーズ」「スタンダードシリーズ」には揚げ物温度調節機能は付いていません。

き派には、
グリルで手軽に焼魚

家族みんなが楽しみにしている夕食だから
美味しいものを作ってあげたい。
ピピッとコンロならではの調理機能があれば、
プロも驚く本格料理が簡単に。

お肉大好き派には、
弱火でコトコトスープ

鮭とシイタケの重ね焼き

材料（4人分）
生鮭4切れ（350～400g）　生シイタケ大8枚　柚子1コ　たれ（醤油大さじ3　みりん・酒大さじ1　砂糖小さじ1/2）

作り方
①たれの材料をバットに合わせておき、斜めに切った生鮭を漬けておく。生シイタケも石づきを切り、汚れを拭き取って半分にそぎ切りし、たれに漬ける。柚子も8等分に切ってたれに漬ける。
②アルミホイルに鮭とシイタケ、柚子を並べグリルで焼く。
（両面焼きグリル　約4分）

豆と豚肉のスープ

材料（4人分）
豚バラ肉（塊）250g　白ワイン1/2カップ　塩・コショウ各少々　トマト水煮（缶）1缶（400g）　サラダ油大さじ1　水6カップ　チキンブイヨン2コ　ベーコン60g　ローリエ（乾燥）1枚　タマネギ（中）1コ　タイム（乾燥）小さじ1/2　ホワイトビーンズ（缶）160g　塩・コショウ各少々　バター10g　パセリ（みじん切り）少々　ニンニク（みじん切り）1片

作り方
①豚肉とベーコン・タマネギは2cm角に切る。ホワイトビーンズはサッと湯を通し、水気を切っておく。
②豚肉に塩・コショウする。鍋にサラダ油を熱し、豚肉を入れ、焼き色をつけて取り出す。
③②の鍋にバターとニンニクを入れて熱し、香りが出たらベーコン・タマネギを加えて炒める。
④③に豚肉とホワイトビーンズを入れ、白ワイン・裏ごししたトマト水煮・水・チキンブイヨン・ローリエ・タイムを加える。沸騰したら弱火にしてアクを取りながら豚肉とホワイトビーンズが軟らかくなるまで煮込む。（タイマー 沸騰後　弱火20分）
⑤塩・コショウで調味し、パセリを添えて供す。

グリルをつかった魚焼きのポイント！

上手な焼き方

魚の頭はできるだけ奥にするように並べます。

1匹焼く場合は中央ではなく端に置きます。

魚を取り出す時は、お箸で焼き網の下から数カ所浮かしてから取り出します。

皮付きの切り身や干物は皮側を上にして焼きます。

火力を弱にして焼く場合は、中央に置いて焼くようにします。

魚の焼き時間の目安早見表

料理名	分量（一尾・一切れあたりの単位）	火力調節	焼き時間
アジの塩焼き	4尾（約120～150g）	上下強火	約10～12分
サンマの塩焼き	4尾（約120～150g）		約7～8分
サバの塩焼き	4切（約80～100g）		約6～7分
サケの切り身	4切（約80～100g）		約6～7分
サンマのひらき	2枚（約100g）		約4分
干しカレイ	2枚（約120g）		約7分
アジの開き	4枚（約70g）		約5分
メザシ、シシャモなど	約10尾		1～5分
ブリの照焼き	4切（約80g）	上下強弱	約6～7分
みそ漬けの魚	4切（約80g）		約6～7分
焼きハマグリ	8ケ（約40g）	上弱・下強	約4分
みりん干し	8枚（約30g）	上弱・下弱	2～5分

!注意
※予熱約2分（火力上下強火）実施後の焼き時間です。
※冷蔵庫から出した冷たいままの魚などをすぐに焼くと、焼き上がりが良くない場合がありますので、しばらくおいてから焼いてください。
※もう少し焼きたい場合は再点火して焼きすぎに注意しながら使用して下さい。

とろ火＆タイマー機能で、煮物料理も失敗なし。

お料理はタイマーを使って効率的に

料理に合わせて調理時間を設定しておけばOK。時間が来たら自動消火するので安心。その間に別の料理を作ることができ、とても効率的です。

後コンロ
左コンロ
右コンロ
タイマー

ピピッとコンロなら超トロ火も簡単

調節が難しい超トロ火も、ピピッとコンロなら簡単に調節できます。しかも、万一、風などで火が消えてしまっても立ち消え安全装置がガスを自動的にストップするので安心です。

ピピッとコンロの機能をフルに生かして、ガスコンロならではの4品同時調理に挑戦！

3口のコンロとグリルを同時に使えるのはガスコンロだけ。しかもピピッとコンロには、タイマー機能をはじめ炊飯機能、温度調節機能など、便利な機能がいっぱい。だから、ご飯、天ぷら、野菜炒め、焼き魚などをパパッと簡単に同時調理することができます。炊きたて、揚げたて、焼きたての美味しいお料理をゆっくり楽しんでください。

レシピ・写真提供：㈱東京ガス「食」情報センター

取扱説明書	RN-P873B-XHBHL RN-P863B-XHBHL RN-P873B-XHBHR RN-P863B-XHBHR RN-P873B-XBBHL RN-P863B-XBBHL RN-P873B-XBBHR RN-P863B-XBBHR RN-P873B-XAAHL RN-P863B-XAAHL RN-P873B-XAAHR RN-P863B-XAAHR	110800200834 110800200835 110800200836 110800200837 110800200838 110800200839	110800200840 110800200841 110800200842 110800200843 110800200844 110800200845	13	30	01

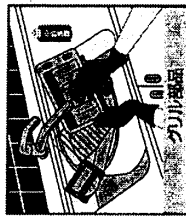
毎日気持ちよく使うためのお手入れ情報

日常のお手入れ情報

天板 中性洗剤を含ませた布やスポンジで軽くこすり、汚れを拭き取ります。ホーロー天板の場合は、クリームクレンザーをつけると汚れが落ちやすくなります。

(注意)金属タワシは表面を傷つける恐れがあるため、使用を控えてください。

ゴトク、汁受け皿 スポンジや歯ブラシにクリームクレンザー、または中性洗剤を含ませ、軽くこすりながら汚れを落とします。水分を拭き取ってから設置位置に戻してください。

バーナー 目詰まりの汚れは不完全燃焼や点火不良の原因になりますので、金ブラシなどでこすり、こまめにお手入れしてください。

グリル部品 お使いのたびに中性洗剤で水洗いし、水気をよく拭き取ってください。

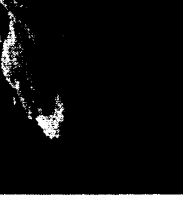
グリル部品やゴトクは食器洗い乾燥機でも洗浄できます。

びっくり！裏技 ～トップフレート編～

「ラップ」を使うと頑固な汚れがみるみる落ちます。

天板の汚れがひどく、スポンジや布で落ちにくい場合は、くしゃくしゃにしたラップにクリームクレンザーを適量塗り、汚れた面を回すようにこすり、最後に濡らした柔らかい布で仕上げるとキレイになります。

天板のこびりつきは「砂消し」でキレイ。

煮こぼれ等の汚れが付着した部分には、天板が乾いている状態で砂消しゴムでこすると汚れが落とせます。また、頑固なこびりつき汚れにはスクレーバーも効果的です。

※スクレーバーはスーパーやホームセンターでお買い求めください。
※ガラス以外の部分で使用すると傷がつくことがありますのでご注意ください。

※スクレーバー使用時の注意点
・刃先を横にズラすとガラスに傷つく恐れがあります。
・グリルガラスには使用しないでください。
・ガラストッププレート以外には使用しないでください。

びっくり！裏技 ～バーナー・ゴトク編～

バーナーまわりは「歯ブラシ」で磨きます。

バーナーまわりの汚れは、クリームクレンザーを含ませた歯ブラシでこするとよく落ちます。(多少余熱が残るうちにこするか、中性洗剤を含ませたキッチンペーパーで湿布する要領で包み、しばらくおくと、さらに落としやすくなります)

※スチールタワシや金たわしをご使用いただいても汚れは落とせますが、傷がつきやすいのでご注意ください。

「重曹」でつけ置き1時間。ゴトク、汁受け皿、焼き網がピカピカに。

重曹大さじ1杯を約40度のお湯1リットルに溶かし、その中にゴトク、汁受け皿、焼き網等を約1時間浸け置きします。汚れがひどい場合は30分程度煮込むとさらに汚れが落ちやすくなります。汚れが浮いてきたらアクリルクロスなどで汚れを落とします。

重曹 ベーキング・パウダーや食品に加わっており、さらに胃腸薬、飼料にも使われています。
※薬局でお買い求めください。

おすすめグッズのご紹介

取替え部品

ゴトク ゴトクも交換できます。詳しくはお問い合わせください。

水なし両面焼きグリル用 替え網(フッ素コート)
RN用:071-051-000 希望小売価格 ¥2,310(税込)
HR用:LWOG330191108 希望小売価格 ¥2,625(税込)
PA用:28-75721-0S 希望小売価格 ¥3,045(税込)

お掃除用品

RNガラストップ専用 ガラスクリーナー
RBC-VG1 希望小売価格 ¥840(税込)

マイクロファイバークロス
LP0121PT(950433) ¥630(税込)
※ガラストップタイプのピピッとコンロに同梱されています。

アクリルクロス
アクリル100%の毛糸で作られ、洗剤の使用量を減らす環境グッズ。ガラストップにも使えます。

キリトリ線

ピピッとコンロに関する お客さまの声を募集しています！

Q1.本商品をどちらでご購入されましたか？

会社名 チェーン名		店舗名	

Q2.ピピッとコンロを使ったお客さまの声応募欄
(レシピやお掃除方法など、あなただけのオリジナルアイディアを教えてください。)

Q3.その他、この冊子についてのご感想などご記入ください。

ありがとうございました。

TOKYO GAS 東京ガス